

Wolfenstetter Bräu

Das Glanzlicht bayerischer Braukunst



Liebe Leserinnen und Leser,

ich freue mich, Ihnen mit dieser Broschüre unsere in Vilshofen seit dem 16. Jahrhundert ansässige Brauerei vorstellen zu dürfen. Wir schildern Ihnen wichtige Meilensteine aus unserer langen Geschichte, erzählen Ihnen etwas über unsere lange Brautradition, nehmen Sie mit auf einen Rundgang durch die Produktion und präsentieren Ihnen die Highlights unseres Sortiments.

Die Brauerei Wolferstetter verbindet traditionelle Braukunst mit modernster Technik, um Biere zu brauen, die seit Jahrhunderten durch ihren vorzüglichen Geschmack begeistern.

Herzlichst,
Ihr Georg Huber



FÜNF JAHRHUNDERTE GEPFLEGTE BRAUKUNST

Die Geschichte der Brauerei Wolfertetter reicht bis ins Jahr 1542 zurück, als es in Vilshofen noch sechs Brauereien gab. Der Wolfertetter Bräu ist als Nachfolger des Schreckinger-Bräu, den Franz Wolfertetter 1907 erwarb, die einzige Brauerei, die heute noch existiert und nach wie vor unter anderem für ihr Vilshofener Weißbier – das bereits vor Jahrhunderten bis nach Serbien und Rom exportiert wurde – berühmt ist. Die Vilshofener Braumeister waren zu allen Zeiten geschätzt, und so war es auch ein Vilshofener – der Braumeister Josef Groll –, der das erste Pilsener braute. Ein Teil der ehemaligen grollischen Brauerei verschmolz Anfang des 20. Jahrhunderts mit der Brauerei Wolfertetter und bildet die solide Grundlage für unser „Josef Groll Pils“.

UNSERE BIERPHILOSOPHIE

Wie alles, was über lange Zeiten unverändert Bestand hat, ist auch unsere Unternehmensphilosophie ganz einfach: Wir brauen wie seit eh und je aus besten Rohstoffen nach bewährtem Brauhandwerk beste Biere mit ausgezeichnetem Geschmack. 2012 wurden wir vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft als eine von zwölf deutschen Brauereien mit dem Bundesehrenpreis, der höchsten Auszeichnung der deutschen Brauwirtschaft, ausgezeichnet. Unsere Brauerei lag bei der Qualitätsprüfung für Bier nach den Richtlinien der DLG in der ausgezeichneten Spitzengruppe. 2019 wurden sechs unserer Biere mit DLG-Gold prämiert: unser „Dunkles Weizen“, das „Export Hefe Weizen“ und das „Leichte Weizen“ sowie unser „Dunkel Spezial“, das „Josef Groll Pils“ und das „Edel Hell“.



Schritt für Schritt zum Biergenuss



Gelebte Braukunst

In der Brauerei Wolferstetter wird zwar modernste Anlagentechnik eingesetzt, um in Kapazität und Lebensmittelhygiene immer auf neuem Stand zu sein – für den hervorragenden Geschmack unserer Biere sind jedoch nach wie vor unsere Braumeister mit den Kellermeistern und den Brauern zuständig. Ihr fundiertes Wissen über die Kunst des Brauens ist die wichtigste Zutat für jedes Bier. Wolferstetter Biere lagern im Schnitt drei Monate in Tanks oder Flaschen, bis sie ihren vollen Geschmack erreichen und unsere Brauerei verlassen.



1. SUDHAUS

Maischen

Das Malzschrot wird mit Brauwasser vermengt und bei genau definierten Temperaturen in der Maischepfanne verzuckert. Hier wird aus Stärke durch die malzeigenen Enzyme Maltose gewonnen. Es entsteht die sogenannte Stammwürze.

Läutern

Die festen Bestandteile des Malzschrotes (Spelzen) werden im Läuterbottich von der Maische getrennt.

Würzekochung

Bei der Würzekochung wird die Würze mit Hopfen versetzt. Durch das Verdampfen überschüssigen Wassers wird die Stammwürzekonzentration eingestellt.

2. WÜRZEKÜHLUNG

Die heiße Würze wird über den Würzekühler auf Anstelltemperatur abgekühlt. Zudem wird die Würze mit Sterilluft versetzt, um die Gärung einzuleiten.

3. GÄRUNG

Der kalten Würze wird Hefe beigesetzt. Während der siebentägigen Hauptgärung wandeln die Hefezellen Malzzucker und Sauerstoff in Alkohol und Kohlensäure um.

4. TRANSPORT

Zur weiteren Verarbeitung werden unsere Jungbiere mit dem betriebseigenen Bierdrive-Transport zu unserem zweiten Produktionsstandort gebracht.

5. LAGERUNG

Nach der Hauptgärung wird das Jungbier in großen Lagertanks bei konstanter Temperatur und gleichbleibendem Druck gereift. Die Reifezeit fördert den Geschmack, die Haltbarkeit und Verträglichkeit des Bieres.



6. FLASCHENGÄRUNG

Bei unseren Weißbiersorten findet eine zweite Gärung in der Flasche statt. Das Jungbier wird nochmals mit Würze und Hefe versetzt und sofort in Flaschen abgefüllt. Weizenbiere erhalten durch die Flaschenreife einen höheren Kohlensäuregehalt und sind spritziger.

7. QUALITÄTSSICHERUNG

Im hauseigenen Labor werden alle beschriebenen Produktionsschritte kontrolliert und überwacht.



8. ABFÜLLUNG

Das fertig gereifte Bier wird in einer mit CO₂ angereicherten Atmosphäre in Fässer und Flaschen abgefüllt.

8. AUSLIEFERUNG

Unsere Qualitätsbiere werden durch unseren eigenen Fuhrpark bald nach dem Abfüllen zum Kunden geliefert, denn Bier ist keine Konserve: Sein Geschmack glänzt durch seine Frische.



Hopfen und Malz



Wir brauen aus Überzeugung nach dem uralten deutschen Reinheitsgebot und verwenden nur feinsten Hopfen aus traditionellen Hopfenregionen wie der Hallertau und Tettang, gutes Gerstenmalz und reines Quellwasser. Für unsere Weißbiersorten ziehen wir feine Hefesorten selbst heran. Denn nur aus besten Zutaten entsteht höchster Genuss!

Unsere Bierspezialitäten

Alle unsere Biere sind von außergewöhnlicher Qualität und hervorragendem Geschmack. Auf diesen zwei Seiten stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl unserer Lieblingsbiere vor.





WOLFERSTETTER EXPORT HEFEWEIZEN

Dieses Bier genießt Kultstatus und besticht durch seinen klassisch würzigen Duft und Geschmack. Eine leichte Säure und dezente Fruchtaromen runden das Gaumenerlebnis aufs Angenehmste ab. Zahlreiche DLG-Gold-Auszeichnungen unterstreichen die Weltklasse unseres Export Hefeweizens.

5,5 % Alkohol, 12,5 % Stammwürze
Im Kasten, als Sixpack oder als 30- bzw. 50-Liter-Fass

WOLFERSTETTER EDEL HELL

Leuchtend strohgelb in seiner typischen Farbe begeistert unser Edel Hell durch einen milden und urharmonischen Geschmack. Die dezente Getreidenote und unterschwellig mitschwingende Hopfenaromen lassen das Bier auch für die Nase zum Genuss werden. Der leichte und weiche Abgang macht Lust auf mehr.

4,9 % Alkohol, 11,8 % Stammwürze
Im Kasten, als Sixpack oder als 20-, 30- oder 50-Liter-Fass

WOLFERSTETTER FESTBIER

Der Klassiker für die schönste Jahreszeit ist auf vielen regionalen und überregionalen Volksfesten daheim. Gebraut aus feinstem Aromahopfen aus der Hallertau und Tettwang, ist unser Festbier mit alkoholischer Süße und leicht malziger Note eine süffige Freude für jeden Festbesucher.

5,5 % Alkohol, 13,5 % Stammwürze
Im Kasten, als Sixpack oder als 20-, 30- oder 50-Liter-Fass

WOLFERSTETTER DUNKEL SPEZIAL

Das Röstige unter den Wolfenstettern verführt mit seinem außergewöhnlichen Geruch nach frisch geröstetem Kaffee, der von süßen Karamellnoten begleitet wird. Die hopfige Grundnote verbindet sich mit dem leicht röstbitteren Malzaroma zu einem geschmacklichen Klangerlebnis erster Klasse.

5,4 % Alkohol, 13,5 % Stammwürze
Im Kasten, als Sixpack oder als 20- bzw. 30-Liter-Fass

WOLFERSTETTER JOSEF GROLL PILS

Frisch und goldgelb ist unser Pils – genau so, wie es der legendäre Vilshofener Braumeister Josef Groll gemocht hätte. Der berühmte Tettwang Aromahopfen sticht als feinwürzige Hopfenblume hervor – die angenehm dezente und fein ausbalancierte Bitternote macht dieses Pils unverwechselbar.

4,9 % Alkohol, 11,6 % Stammwürze
Im Kasten in 0,33- oder 0,5-Liter-Flaschen, als Sixpack oder als 20- bzw. 30-Liter-Fass

WOLFERSTETTER WEIZEN LEICHT

Viel Geschmack mit wenig Alkohol – das ist traditionelle Braukunst, modern interpretiert. In der Farbe an trüben Bernstein erinnernd, überzeugt dieses Weizen durch feinwürzige Malznoten. Seine lebendige Kohlensäure macht ein angenehm kühles Gefühl auf der Zunge und umspielt den Gaumen.

3,1 % Alkohol, 7,0 % Stammwürze
Im Kasten, als Sixpack oder als 30-Liter-Fass

Vielen Dank!

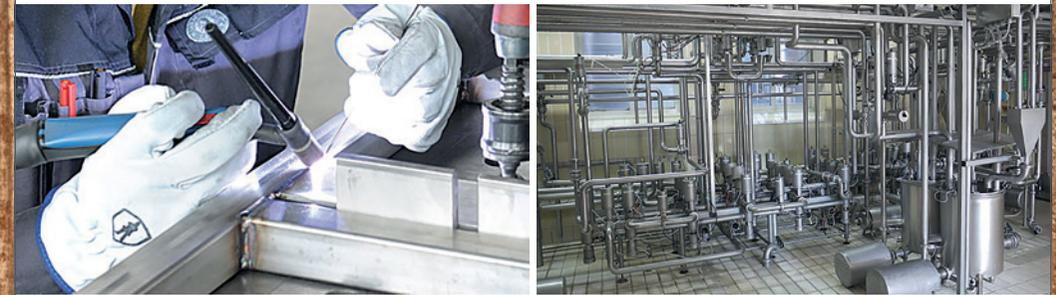
Für erstklassige Produkte, beste Dienstleistungen und eine hervorragende Zusammenarbeit – über die wir uns auch weiterhin freuen!



Metallbautradition seit über 45 Jahren in den Geschäftsbereichen:

- Rohrleitungs- und Anlagenbau
- Metallbau- und Blechverarbeitung
- Abwassertechnik WHG / Kommunalbau
- Privat- und Gastronomiekunden

Wir bedanken uns bei der Wolferstetter Brauerei für das entgegengebrachte Vertrauen und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.



Unser Unternehmen besitzt folgende Qualifikationen:

- Schweißzertifizierung DIN EN ISO 3834-2
- TÜV – Fachbetrieb nach Wasserhaushaltsgesetz (WHG)
- TÜV – Zertifizierung nach DIN EN 1090-2
- Zertifizierter Zulieferer der Luftfahrtindustrie

Lohoff Edelstahltechnik GmbH
Bernrieder Straße 8
94559 Niederwinkling



Tel. 09962 624
mail@lohoff-edelstahl.de
www.lohoff-edelstahl.de

beschriftung & werbetechnik
renner

meisterbetrieb

94474 Vilshofen · Ortenburger Str. 67
Telefon: 08541 - 584 99 06
email: mr@renner-werbetechnik.de
www.renner-werbetechnik.de

beschriftungen
schilder
lichtreklame
digitaldrucke

Apparative Wasseraufbereitung

Kesselspeisewasser-
konditionierung

Kühlwasserkonditionierung

Dosiertechnik

CHEMIE + WASSER Lohbeck GmbH

Ihr Partner, wenn's um Wasser geht



CHEMIE + WASSER Lohbeck GmbH

Gewerbestraße 1a · 64823 Groß-Umstadt

fon: +49(0)6078 - 9322-0 · mail: info@lohbeck-chemie.de

www.lohbeck-chemie.de

www.lindauer-fruchtsaeft.de



LINDAUER
Fruchtgarten

Unser Heimatsaft.

SEVERIN
Quelle



Frische, die uns schmeckt.

Vorwiegend bieten wir Ihnen Produkte aus unserer eigenen Herstellung wie Mineralwasser, Limonaden und Säfte an.

Severin-Quelle Mineralbrunnen

Severin 1 · 94486 Osterhofen

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.
COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE.

GLASFLASCHE PERFEKT FÜR DIE GASTRONOMIE DAS ORIGINAL

DAS ORIGINAL VON COCA-COLA UND DIE FLAVOR-KLASSIKER!

- Original Rezeptur in der 33cl und 50cl Metall- und Glasflasche
- Original hergestellte 0,33l METALL-GLASFLASCHE für die Segmentsorten Sprite, Fanta und MEXICO MIX
- Original Rezeptur
- 0,33l METALL-GLASFLASCHE selbst als Beleg-Etikette zum Produktion 30 Jahre Coca-Cola in Deutschland
- Umfangreiche Beleg-Abfertigungsskizze

FÜR UNSERE GASTRONOMIE-KUNDEN:
Ebenfalls für Gastronomie, die besondere Produkte aus unserem Glasflaschen-Portfolio bestellen und diese langfristig lösen.

Mein Getränke- und Speisekartendesigner
Online-Plattform zur individuellen Gestaltung des Service der Gastronomie der 100 besten Getränke- und Speisekarten von Get-Bele-Bar und Speisekarte

Digitaler Anzeigen Generator
Für Kundenindividuelle Online-Werbung in mehreren Medien




doppler

www.dopplerschirme.com

Schloßstraße 24 · A-5280 Braunau-Ranshofen AUSTRIA
Tel.: +43 (0) 7722 63205-0 · Fax: +43 (0) 7722 66918
E-Mail: office@dopplerschirme.com



SOL KOHLENSÄURE

SOL Kohlensäure GmbH & Co. KG zählt zu den führenden Anbietern in den Bereichen flüssige Kohlensäure und Trockeneis.

Vertrauen Sie auf die Experten aus der Vulkaneifel bei allen Fragen rund um die biogene und natürliche Kohlensäure.

SOL Kohlensäure GmbH & Co. KG · Brohltalstraße 26 · 56659 Burgbrohl · t: +49 (0) 26 36 51 09 0 · info@sk.solgroup.com · www.sk.solgroup.com

Wolferstetter Bräu

Das Glanzlicht bayerischer Braukunst

Wolferstetter Bräu
Georg Huber KG

Bürg 26
94474 Vilshofen

Telefon: +49 8541 588-0
Fax: +49 8541 588-15

info@wolferstetter-brauerei.de
www.wolferstetter-brauerei.de