



Mit Brief und Siegel

Die Bierregion Allgäu/Bayerisch-Schwaben ist mittendrin im Jubiläumjahr des Bayerischen Reinheitsgebotes: In Stadt und Land wird der 500. Geburtstag mit Festen, Ausstellungen, Festivals und vielen weiteren Aktionen gefeiert.



Das älteste
Lebensmittelgesetz
der Welt.

In der Erfolgsgeschichte der deutschen Brauereiwirtschaft spielt das „Bayerische Reinheitsgebot von 1516“ eine ganz zentrale Rolle. Es steht für Qualität und natürliche Zutaten, für die handwerkliche Kunst des Brauens, lebendige Tradition und moderne Vielfalt. Geboren wurde es aus dem Gedanken des Verbraucherschutzes heraus. Damit gehört es zu den wenigen Gesetzen, die sich über Jahrhunderte hinweg nicht nur ihre Gültigkeit, sondern auch ihre Aktualität bewahrt haben.

Die 4er-Regel
Das Reinheitsgebot ist die weltweit älteste und bis heute gültige lebensmittelrechtliche Bestimmung und eine Verordnung über die erlaubten Inhaltsstoffe im Bier. Danach dürfen in Deutschland genau vier Zutaten für ein Bier verwendet werden: Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Die Brauer in Allgäu/Bayerisch-Schwaben haben sich stets an diese Grundsätze gehalten – auch in Zeiten größter Not zum Beispiel während der Weltkriege.

Zum Schutz der Bürger
Das Bayerische Reinheitsgebot wurde am 23. April 1516 in Ingolstadt von den beiden Herzögen Wilhelm IV. und seinem jüngeren Bruder Ludwig X. erlassen. Nach der Wiedervereinigung der bayerischen Teilerbzugsgebiete brachten sie eine einheitliche Braukunstwerke in Allgäu/Bayerisch-Schwaben und feierten sie mit uns den 500. Geburtstag des Bayerischen Reinheitsgebotes!

Bayerisches und Deutsches Reinheitsgebot
Die Frage nach dem Unterschied zwischen dem Bayerischen und dem Deutschen Reinheitsgebot taucht immer wieder auf. Das „Bayerische Reinheitsgebot von 1516“ ist der Vorläufer und Ursprung des Deutschen Reinheitsgebotes. Erst am 3. Juni 1906 wurden die wesentlichen Regelungen des Bayerischen Reinheitsgebotes im Reichsgesetz für das Deutsche Reich übernommen – allerdings mit etwas mehr Freiraum für die Brauer. Im Jahr 1918 ist Bayern der Weimarer Republik beigetreten: unter der Voraussetzung, dass in Bayern weiterhin die eigene und strengere Version des Reinheitsgebotes Gültigkeit hat. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Reinheitsgebot schließlich im Biersteuergesetz fest verankert.

Qualität, die schmeckt
Das Bayerische Reinheitsgebot setzt einen hohen Qualitätsstandard und wird als Gütesiegel in Europa und auf der ganzen Welt geschätzt. Es ist ein Stück Verbraucherschutz und gibt Bierfans die Sicherheit, dass ihr Lieblingsgetränk neben Hopfen, Malz, Wasser und Hefe keine künstlichen Aromen und Zusatzstoffe enthält. Das Schöne dabei ist, welche geschmackliche Vielfalt unsere Brauer aus diesen vier natürlichen Rohstoffen zaubern. Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise zu den einzigartigen Braukunstwerken in Allgäu/Bayerisch-Schwaben und feiern Sie mit uns den 500. Geburtstag des Bayerischen Reinheitsgebotes!



Die Handwerkskunst des Pichers: Holzfässer wurden mit Foch bearbeitet, um eine vollständige Dichtung zu erreichen.

Ein Erfolgsrezept seit 500 Jahren



Nach dem Reinheitsgebot dürfen nur folgende vier Rohstoffe zum Bierbrauen verwendet werden.

Malz
Malz ist gekeimtes und getrocknetes Getreide wie Gerste, Weizen oder Roggen und verantwortlich für die Geschmacksfülle und die Farbe eines Bieres. Um die hohe Qualität des Bieres sicherzustellen, ist im Bayerischen Reinheitsgebot genau geregelt, welche Malzsorte für welche Biersorte zulässig ist: Gerstenmalz für die Herstellung untergäriger Biere wie Lager, Export und Pils; Weizen-, Dinkel- und Roggenmalz für Weizen- und Weißbier. Die Brauer in Allgäu/Bayerisch-Schwaben schwören dabei auf die hohe Qualität der heimischen Braugerste.

Hopfen
Das weltweit größte Hopfenanbaugelände befindet sich in der bayerischen Hallertau: Hier rankt die Kletterpflanze auf fast 19.000 ha an dünnen Drähten bis zu 7 Meter empor, bis sie einmal im Jahr geerntet wird. Für den Brauer ist nur die Dolde der weiblichen Pflanze interessant. Deren Hopfenmehl verleiht dem Bier seinen bitteren Geschmack und sein typisches Aroma. Jede Biersorte wird dabei unterschiedlich stark gehopft: Unser Weißbier in Allgäu/Bayerisch-Schwaben enthält nur etwa halb soviel Hopfen wie ein Pils.



Hopfendolden und Weizenähre – nur erstklassige Rohstoffe werden zur Bierherstellung verwendet.

Wasser
Ein Bier besteht zu über 90% aus Wasser. Damit ist es für die Qualität des Bieres von entscheidender Bedeutung. Durch den unterschiedlichen Gehalt an Salzen hat jedes Wasser eine bestimmte Härte. Und die macht es für bestimmte Biersorten mehr oder weniger geeignet: das harte Münchener Wasser ist ideal für den dunklen „Münchener Typ“, das weiche und salzarme Wasser aus Pilsen für das helle, hopfenbetonte „Pilsener“. Die Brauer in Allgäu/Bayerisch-Schwaben stellen an ihr Brauwasser übrigens meist höhere Anforderungen als der Gesetzgeber ans Trinkwasser.

Hefe
Ohne sie gäbe es kein Bier: Die Hefe ist für die Vergärung des Bieres verantwortlich und wandelt den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Unterschieden werden zwei Gruppen von Hefen: Die obergärigen Hefen wandern während des Gärprozesses innerhalb von vier bis sechs Tagen langsam nach oben; die untergärigen Hefen brauchen rund zwei Tage länger und setzen sich auf dem Boden ab. Daher kommt die Unterscheidung in obergärige und untergärige Biere.

„Bier macht dick!“
Irrtum: Studien belegen, dass es keinen Zusammenhang zwischen Bierkonsum und Übergewicht gibt. Ein Pils hat zum Beispiel weniger Kalorien als die gleiche Menge Apfelsaft, Milch, Sekt oder Spirituosen – allerdings regen die Inhaltsstoffe im Bier den Appetit an.

„Bier auf Wein, das lass sein!“
Irrtum: Der Spruch stammt aus dem Mittelalter und spielte auf den sozialen Aufstieg an. Bier war das Getränk der einfachen Stände, Wein das der elitären Oberschicht. Für den Kater ist nicht die Reihenfolge, sondern allein die Alkoholmenge entscheidend!

„Es gibt immer weniger Brauereien und Biere!“
Irrtum: In den letzten 10 Jahren ist die Zahl deutscher Brauereien auf insgesamt 1.352 im Jahr 2014 gestiegen. Auch die Vielfalt deutscher Biere nimmt zu: Mittlerweile gibt es in Deutschland rund 5.500 unterschiedliche Biermarken.

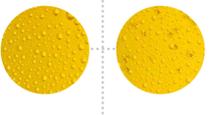
„Die Deutschen sind Europameister im Biertrinken!“
Irrtum: Die Deutschen liegen beim Pro-Kopf-Konsum mit 107 Litern nur auf Platz 2, zusammen mit Österreich. Am meisten Bier tranken im Jahr 2014 die Tschechen: durchschnittlich 144 Liter pro Person.

Je nach Geschmack – eine kleine Sortenkunde zum Bier

Für jedes Bier das richtige Glas, denn die Form des Bierglases beeinflusst den Geschmack.

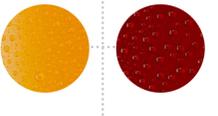
Nach etwa sieben Tagen Gärung ist der Zucker in Alkohol umgewandelt.

Helles
Gattung: Vollbier
Stammwürzegehalt: 11 – 14%
Brauweise: untergärig
Geschmack: feinwürzig, mild, vollmundig
Bitterkeit: 20 BE (Bittereinheiten)
Alkoholgehalt: 4,6 – 5,6% vol.



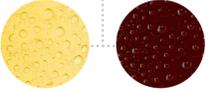
Pils
Gattung: Vollbier
Stammwürzegehalt: 11 – 12%
Brauweise: untergärig
Geschmack: gehopft-bitter
Bitterkeit: 30 – 40 BE
Alkoholgehalt: 4 – 5% vol.

Weißbier/Weizenbier
Gattung: Vollbier
Stammwürzegehalt: 11 – 14%
Brauweise: obergärig
Geschmack: spritzig, fruchtig, würzig
Bitterkeit: 6 – 20 BE
Alkoholgehalt: ca. 5 – 6% vol.



Dunkles
Gattung: Vollbier
Stammwürzegehalt: 11 – 13%
Brauweise: untergärig
Geschmack: malzaromatisch, teilweise süßlich und röstaromatisch, vollmundig
Bitterkeit: 16 – 30 BE
Alkoholgehalt: 4,6 – 5,6% vol.

Radler
Gattung: Biermischgetränk
Mischung: ca. 60% Bier (hell oder dunkel) und 40% Limonade (Zitronen oder Orange)
Alkoholgehalt: ca. 2,5% vol.



Bockbier
Gattung: Starkbier
Stammwürzegehalt: 16 – 18%
Brauweise: überwiegend untergärig (auch obergärig möglich)
Geschmack: kräftig-rund, malzbetont, teilweise mit Karamell- oder Sherry-Note, vollmundig
Bitterkeit: 20 – 30 BE
Alkoholgehalt: 6 – 10% vol.

Biertrends und die Region Allgäu/Bayerisch-Schwaben

Mit 81 Braustätten hat es Allgäu/Bayerisch-Schwaben im Jahr 2014 an die Spitze der deutschen Bier-Regionen geschafft: mit einem Anteil von 13% liegt sie hinter Oberfranken und Oberbayern auf Platz 3. Dazu haben auch die neuen Trends im Biermarkt beigetragen.



Alkoholfreies Bier
Hat bereits einen Anteil von 7,7% am bayerischen Bierausstoß und ist bei Sportlern als isotonischer Durstlöcher sehr beliebt.

Craft Beer
In den USA als Gegenbewegung zum industriellen Bier entstanden. Steht für die handwerkliche Zubereitung von hochwertigen und kreativen Bieren.

Biersommelier
Er bringt Gästen die Tradition und Geschmacksvielfalt des ältesten Kulturgetränks der Welt näher und weiß, welche Biere und Lebensmittel am besten zueinander passen.

Spezialbiere
Meist für bestimmte Anlässe gebraut oder nur saisonal erhältlich. Gibt es auf Volksfesten, an Ostern oder Weihnachten, als Sommer- und Winterbier.

Die wichtigsten Termine im Jubiläumsjahr



MÄR-SEP
BIER brauen und trinken – Von Nördlingens Brauereien und Wirtshäusern
Alte Brau- und Wirtshauskultur wird fotografisch und filmisch lebendig dargestellt. Die Ausstellung im Stadtmuseum Nördlingen läuft bis 08.09.2016. www.stadtmuseum-noerdlingen.de

APR
Meckatzer Frühlingstfest
Hat bereits einen Anteil von 22.04. bis 24.04.2016 beim Meckatzer Löwenbräu in Heimenkirch www.meckatzer.de

APR
Rettenberger Bierfest! 500 Jahre Reinheitsgebot!
Schaubrauen Live & Musikalische Umrahmung durch die Musikkapelle Rettenberg am 23.04.2016 in Rettenberg www.rettenberg.de

APR/MAI
Gundelfinger Wirtschaften und Brauereien
Eine Ausstellung in Bildern mit Fest zum Tag des Bieres von 23.04. bis 8.05.2016 im Bleichstadel in Gundelfingen www.gundelfingen-donau.de

AUG
Biergarten-Sommerfest im Brauereigasthof Schäßler
mit Schäßler-Bieren, Spezialitäten vom Smoker und der Musikkapelle Betzigau am 06.08.2016 in Missen www.schaeffler-brau.de

2016
Bierführungen durchs historische Augsburg
Genussführungen rund um das Thema Bier mit Kostproben regionaler Biere am 14.05., 11.06., 09.07. und 13.08.2016 in Augsburg
Anmeldung: Tel. 08 21/50 20 70, www.augsburg-tourismus.de

Allgäu
Die Marke Allgäu und Allgäuer Bier – das steht für Qualität!

Nicht nur Käse hat eine lange Tradition im Allgäu, auch Bier zählt seit jeher zu den Produkten für die das Allgäu bekannt ist und geschätzt wird. Eine traditionsreiche Brauerei folgt der anderen, wenn man durch die idyllische Landschaft des Allgäus fährt.

Die Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmarke Allgäu hat zusammen mit führenden Brauereien für Allgäuer Bier ganz spezielle Kriterien aufgestellt, die erfüllt werden müssen, um die Marke Allgäu tragen zu dürfen.

nehen, können Sie sicher sein, dass Hopfen, Malz und Hefe aus dem Allgäu oder zumindest dem süddeutschen Raum stammen. Dadurch werden lokale Lieferanten unterstützt und lange Transportwege vermieden – eine Gewinnsituation für die lokale Wirtschaft genauso wie für die Umwelt. Selbstverständlich wird darauf geachtet, dass alle Rohstoffe frei von Gentechnik sind, das Bayerische Reinheitsgebot eingehalten wird und die Brauerei gegen keinerlei Gesetze und Normen bei der Herstellung ihres Bieres verstößt.

Lassen Sie sich Ihr ausgezeichnetes Allgäuer Bier schmecken, am besten mit einer deftigen Allgäuer Brotzeit und einem unbeschreiblichen Ausblick auf unser schönes Allgäu.

Allgäu GmbH
Gesellschaft für Standort und Tourismus
Christian Gabriel - Leiter Marke Allgäu
www.allgaeu.de

Mit Rad und Bahn durch Bayern
Spezielle Fahrdzüge vom 2. April bis 16. Oktober 2016

Mit den bayerischen Bahnen sind Sie noch mobiler!

Die Bayerische Eisenbahngesellschaft (BEG) fördert in Zusammenarbeit mit den bayerischen Bahnen attraktive Angebote, die speziell auf die Bedürfnisse von Radfahrern abgestimmt sind. Im Freistaat bieten Ihnen alle Züge des Nahverkehrs die Möglichkeit, Ihr Rad mitzunehmen. Ausgeschlossen sind die Hauptverkehrszeiten in den S-Bahnen München und Nürnberg. Platz für Ihr Fahrrad finden Sie in den mit Fahrradsymbolen gekennzeichneten Mehrzweckabteilen. Bitte beachten Sie generell, dass es an besonders schönen Tagen zu Kapazitätssengpässen kommen kann.

Spezielle Fahrdzüge verkehren im Jahr 2016 vom 2. April bis zum 16. Oktober. Sie verkehren entlang attraktiver Radwanderwege bzw. in Regionen mit bedeutenden Radwegenetzen.

Zusätzlich zu den Taktzügen des Regelverkehrs verkehren in touristisch bedeutenden Regionen im Bahnland Bayern außerdem Ausflugszüge. In diesen gibt es erweiterte Mehrzweckbereiche und Fahrradstellplätze. Fahrrad-Reisegruppen wird eine Voranmeldung empfohlen. Dies ist an jeder Verkaufsstelle möglich.

Wo die Strecken der Fahrrad- und Ausflugszüge verlaufen und weitere hilfreiche Tipps, finden Sie unter: www.bahnland-bayern.de/service/fahrradmitnahme

Bahnland Bayern
Zeit für Dich

Simmerberger Braumanufaktur – älteste BIO Brauerei des Allgäus.

Die Brauerei Simmerberg ist eine der ältesten Brauereien im Herzen des Allgäus. Heute genießen Bierliebhaber von Oberstdorf bis zum Bodensee die feinwürzigen Biere in BIO Qualität. BIO bedeutet für uns: Höchster Kundenschutz im Einklang mit der Natur und faire Partnerschaften in unserer Region. Die Biere der Braumanufaktur Simmerberg sind wie Land und Leute: URIG – EHRlich – ECHT. Ein Stück Allgäuer Tradition.

Braumanufaktur Simmerberg
Ellohofer Str. 2 · 88171 Simmerberg
Telefon 0 83 871 0 16 · info@simmerberger.de
www.simmerberger.de

Genießen Feiern Brauen – Bei uns erleben Sie Genuss pur...

...in unserem Restaurant, Schaubrauerei oder Catering-service. Neben schwäbischen Spezialitäten bieten wir ein gemütliches, modernes Brau-Gasthaus. Wir machen Ihr Fest kulinarisch unvergesslich! Feiern Sie Ihre Feste bei uns und Sie werden einen Abend schwäbischer und kulinarischer Gastlichkeit erleben. Wir bieten auch Brauseminare an. Besuchen Sie uns doch mal in unserem Lokal in Reutti, wir freuen uns auf Sie. GenussVolle Größe aus der GenussManufaktur.

GenussPur Wirtshaus & Kreativbrauerei
Schloßstraße 30 · 89233 Neu Ulm / Reutti
Tel. 07 31 70 53 55 73 · info@schwaebisch-genussen.de
www.schwaebisch-genussen.de

Höchste Allgäuer Bierkultur – Die Meckatzer Löwenbräu

Seit 1738 braut die Meckatzer Löwenbräu im idyllischen Westallgäu Biere von einzigartiger Qualität. Ihr bekanntestes Produkt ist das Meckatzer Weiss-Gold, im Volksmund Allgäuer Sonntagsbier genannt. Aber auch die Weizenbierkompetenz der Familienbrauerei hat eine lange Tradition: Im Sortiment führt Meckatzer drei in der Flasche vergorene und seit Kurzem auch ein alkoholfreies Weizen. Bei einer Brauereibesichtigung verläßt die Familienbrauerei mehr über ihr Braugeheimnis.

MECKATZER LÖWENBRÄU Benedikt Weiß KG
Meckatz 10 · 88178 Heimenkirch
Telefon 0 83 81 504 - 0 · info@meckatzer.de
www.meckatzer.de

Traditionsbewußt – topmodern

Seit fast 150 Jahren gibt es die Brauerei Schäßler und die Eigentümerfamilie Grabl führt das Unternehmen mit frischem Wind von Generation zu Generation, familiär und innovativ. Sowohl in zahlreichen Gastronomiebetrieben als auch im Handel sind die Biere aus Missen flächendeckend vertreten. Zehn Biere werden ganzjährig gebraut, zwei saisonal eingebrachte Spezialitäten sowie drei Mischgetränke ergänzen das Sortiment.

Brauerei Schäßler
Hauptstr. 17 · 87547 Missen-Wilhaus
Telefon 0 83 20 92 00 · info@schaeffler-brau.de
www.schaeffler-brau.de

Prost zum 500sten!

Die Brauereienkarte zum Jubiläum des Bayerischen Reinheitsgebots

Die schwäbischen Brauereien*

- 1 Fürst Wallerstein Brauhaus GmbH
www.fuerst-wallerstein.de
- 2 Ankerbräu Nördlingen GmbH & Co. KG
www.ankerbrauerei.de
- 3 Maierbier
www.maierbier.com
- 4 Sandra Appl GmbH
www.donare-appl.de
- 5 Schloßbrauerei Unterbar
Albrecht Freiherr Groß von Trockow e.K.
www.schlossbrauerei-unterbar.de
- 6 Brauerei Kühbach Freiherr von Beck-Peccoz
www.brauereikuehbach.de
- 7 GenussPur in den Bürgerstuben
www.genusspur-catering.de
- 8 Schlossbrauerei Autenried GmbH
www.autenrieder.com
- 9 Münz- u. Postbräu König Ludwig GmbH & Co. KG
www.koenig-ludwig-brauerei.com
- 10 Schwarzbräu GmbH
www.schwarzbraeu.de
- 11 Brauerei Ustersbach Adolf Schmid KG
www.ustersbach.com
- 12 Brauerei Rapp KG
www.brauerei-rapp.de
- 13 Brauerei S. Riegele KG & Co. KG
www.brauerei-schimpfle.de
- 14 Brauhaus Thorbräu GmbH
www.thorbraeu-usteberle.de
- 15 Thorbräu Augsburg GmbH & Co. KG
www.thorbraeu.de
- 16 Brauerei S. Riegele KG
www.riegele.de
- 17 Erste Augsburgs Gasthaus-Brauerei
www.koenigvonludwig.de
- 18 Memminger Brauerei GmbH
www.memminger-brauerei.de
- 19 Storchenbräu Hans Roth GmbH & Co. KG
www.storchenbraeu.de
- 20 Brauerei Gasthof Hotel Löwenbräu GmbH
www.loewenbraeu-bad-woerishofen.de
- 21 Irser Klosterbräu
www.irser.com
- 22 ABK Betriebsgesellschaft der Aktienbrauerei
Kaufbeuren GmbH
www.aktienbrauerei.de
- 23 Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG
www.meckatzer.de
- 24 Post Brauerei Weiler und Siebers-Quelle
Anton Zinth GmbH & Co. KG
www.allgaeuer-postbier.de
- 25 Aktienbrauerei Simmerberg
www.simmerberger.de
- 26 Brauerei Schaffler Hanspeter Graßl KG
www.schaffler-braeu.de
- 27 Allgäuer Brauhaus AG
www.allgaeuer-brauhaus.de
- 28 Engelbräu Rettenberg Hermann Widemayer KG
www.engelbraeu.de
- 29 Privat-Brauerei Zötler GmbH
www.zoetler.de
- 30 DER HIRSCHBRÄU Privatbrauerei
Höß GmbH & Co. KG
www.hirschbraeu.de
- 31 Post-Brauerei Karl Meyer
www.post-brauerei-nesselwang.de
- 32 Kössel Bräu
www.koessel-braeu.de
- 33 Schloss-Brauhaus Schwangau Gastro & Bier GmbH
www.schlossbrauhaus.de

*Mitglieder des Bayerischen Brauerbundes e.V.
www.allgaeu-bayerisch-schwaben.de/bier

