

# Steiner Bräuhaus Zeitung

Für die Freunde der



Schlossbrauerei Stein

Schlossbrauerei Stein informiert

16. Jahrgang/Nr. 1 - 2013

## Gelebte aktive Bürgergesellschaft bewiesen

**Ganz Asten packte bei der Sanierung der DorfWirtschaft mit an –  
Gasthaus ist seit zwei Wochen wieder aufgesperrt – Weiterhin mit Steiner Bier**

„Ein kluger Mensch lässt sich von Schwierigkeiten nicht entmutigen; er verdoppelt seine Energie und seinen Fleiß, setzt seine Bemühungen standhaft fort und kommt schließlich zum Erfolg.“  
(Lord Chesterfield)

Am Beispiel der Astener Dorfgemeinschaft gewinnt dieses Sprichwort des britischen Schriftstellers an großer Bedeutung. Die Dorfgemeinschaft hat es geschafft, das Gasthaus Remmelberger, in dem seit 1968 Steiner Bier ausgeschenkt wird, zu sanieren und weiter zu betreiben. Die Traditionsgaststätte, die seit zwei Wochen wieder aufgesperrt ist, ist ein echtes Schmuckkästchen und gesellschaftlicher Mittelpunkt der Astener geworden.

Mit einem ausgeklügelten Konzept, das auch die Stadt Tittmoning überzeugt hatte, haben die Astener der drohenden Schließung ihrer DorfWirtschaft ein Schnippchen geschlagen.

Auf Anregung einer Projektgruppe, die sich aus einer „Dorfwerkstatt“ herauskristallisierte, hatte die Stadt Tittmoning das Gasthaus erworben und es quasi in die Hände der Dorfgemeinschaft gelegt. Bei der Geschäfts-



Die Dorfgemeinschaft Asten hat es geschafft, der drohenden Schließung ihrer DorfWirtschaft ein Schnippchen zu schlagen. Die in die Jahre gekommene Traditionsgaststätte, die seit rund zwei Wochen wieder aufgesperrt ist, wurde mit vielen freiwilligen Helfern saniert. Bei einem „Helferfest“ wurde mit einem frisch gezapften Steiner Bier auf das Gelingen angestoßen.

Gastgarten) und das Salettl, das noch gebaut wird, hat die Stadt Tittmoning übernommen.

Wesentlich entscheidend für das Gelingen der umfangreichen

war enorm“, sagte der Vorsitzende der DorfWirtschaft Asten eG, Albert Schauer, der Bräuhaus Zeitung. Der ganze Ort habe an einem Strang gezogen und seit Mai 2012 unermüdlich zusammengehalten.

Das Ergebnis kann sich nach 11-monatigen Umbaumaßnahmen zu Recht sehen lassen: Aus der in die Jahre gekommenen DorfWirtschaft ist ein einladendes Gasthaus entstanden, in dem sich

Tradition und Moderne stilvoll die Klinke in die Hand geben.



Neben einer gemütlichen Gaststube mit angrenzender Küche

im Erdgeschoß wurde im Obergeschoß, in dem sich auch ein Saal befindet, ein „Hochzeitsstüberl“ eingerichtet.

Darüber hinaus stehen auch den Vereinen, die ebenfalls sehr viel Eigenleistung mit eingebracht haben, separate Räumlichkeiten zur Verfügung.

Ein idyllischer Gastgarten mit Blick auf das ganze Salzachtal bis Salzburg und auf die Alpenkette komplettiert die Herberge, die vor über 170 Jahren vom Nonnreiter Gastwirt Josef Remmelberger erbaut und bis 1966 von seinen Nachkommen und Anverwandten geführt wurde. Von da an wurde die Gastwirtschaft an fremde Pächter vergeben.

In den Anfängen wurde die Einkkehr mit der Hausnummer 6 1/2 als einfaches Schankhaus geführt. Später bekam es dann eine zusätzliche Kramer-Konzession verliehen. Bis 1966 führten die Wirtsleute Walburga und Martin Remmelberger die Gastwirtschaft und Metzgerei.

Nachdem die letzte Pächterin zum Jahresende 2011 aufhörte, sollte das Wirtshaus verkauft werden. Die Astener wollten das Schicksal, ihre DorfWirtschaft in fremden Händen zu wissen, aber nicht akzeptieren und stellten sich auf die Hinterbeine. Mit Erfolg, wie man sehen kann!

Als Pächter konnte Thomas Laudhan aus Burgkirchen gewonnen werden, der die Gäste mit gutbürgerlicher Küche verwöhnen wird. Bier und Getränke liefert weiterhin die Schlossbrauerei Stein.

Dass das Gemeinschaftsprojekt gebührend gefeiert wird, versteht sich von selbst. An Christi Himmelfahrt, Donnerstag, 9. Mai, findet die offizielle Einweihung statt.

Die DorfWirtschaft ist dienstags ab 17 Uhr sowie Mittwoch bis Sonntag jeweils ab 10.30 Uhr geöffnet und unter der Telefonnummer 086 83/484 zu erreichen.



form einigte sich die Projektgruppe auf eine Genossenschaft, die mittlerweile über 500 Anteile zeichnet. Zudem wurde das Projekt vom Amt für ländliche Entwicklung (Dorferneuerungsprogramm) gefördert. Die Freiflächengestaltung (Parkplätze und

Sanierungsmaßnahmen war aber die große Anteilnahme der Bevölkerung, die damit ein beredtes Zeugnis gelebter Bürgergesellschaft vorweisen kann. „Die Motivation der vielen freiwilligen Helfer und Gleichgesinnten, die auf der Baustelle Hand anlegten,



# Schloss Stein und Kloster Seeon

Die beiden Besitztümer waren in der Zeit des Adels eng miteinander verbandelt

Die Besitztümer Schloss Stein und Kloster Seeon waren in der Zeit des Adels eng miteinander verbunden. Von 1852 bis 1892 waren Seeon und Stein zum ersten Mal in gemeinsamen Eigentümerhänden. 1934 bis 1953 dann zusammen mit unterschiedlichen Eigentümern.

Die Kaiserwitwe Donna Amalia, Herzogin von Braganza, hatte 1850 Schloss Stein gekauft und zwei Jahre später das ehemalige Benediktinerkloster Seeon. Später gingen die beiden Güter dann in den Besitz der Herzöge von Leuchtenberg und den Grafen von Zinneberg über, der die Brauerei (1489 erstmals erwähnt) Anfang des 20. Jahrhunderts neu bauen ließ. 1934 ersteigerte der schlesische Industrielle und Landwirt Dr. Max Wiskott mit seiner Frau Ilse und Otto Conix Schloss Stein samt Brauerei und den noch verbliebenen Leuchtenberg'schen Besitz.

In der Klosteranlage wurde zeitweise neben einer Gaststätte eine SA-Schule betrieben, dann diente sie als Arbeitsdienstlager und während des Zweiten Weltkrieges als Lazarett.

Ab 1945 wurde die Anlage als Flüchtlingslager für 700 sudetendeutsche Heimatvertriebene genutzt, bevor es in den 1950er Jahren die Familie Hirschfeld erwarb und eine Polstermöbelfabrik einrichtete. Die Schule für Bundesgrenzschutz und der Standort einer Hundertschaft der Bereitschaftspolizei gaben bis kurz vor dem Kauf an die Erzdiözese Mün-



Die Verbundenheit zwischen den Besitztümern Schloss Stein und Kloster Seeon hat sich bis zum heutigen Tag fortgesetzt. Anlässlich der 1000-Jahr-Feier von Kloster Seeon wurde sogar ein Jubiläumsbier kreiert, das heute als „Kloster Seeon Urdunkel“ im Klosterladen angeboten wird.

chen Freising 1984 ein Gastspiel. Zwei Jahre später kaufte der Bezirk Oberbayern die Anlage und begann 1989 mit dem Umbau in ein Kultur- und Bildungszentrum. Seit letztem Jahr sind auch das Privathaus neben der Klosterkirche und rund 3000 Quadratmeter Inselgrund in den Besitz des Bezirks Oberbayern übergegangen.

Die Verbundenheit mit Stein hat sich bis zum heutigen Tag fortgesetzt. Und das nicht zu knapp: Kloster Seeon respektive das Kultur- und Bildungszentrum sowie die Klosterwirtschaft gehören zu den bedeutendsten Kunden der Schlossbrauerei.

Anlässlich der 1000-Jahr-Feier von Kloster Seeon wurde sogar ein Jubiläumsbier kreiert. Das „Aribo Urdunkel“, das später dann in „Kloster Seeon Urdunkel“ umgetauft und auch heute noch unter diesem Namen im Klosterladen angeboten wird, sollte an die Brautradition und an den Stifter des Klosters, Pfalzgraf Aribo, erinnern.

An der Gründung des Klosters (994) maßgeblich beteiligt war Bischof Wolfgang von Regensburg. Sein Weg führte ihn im 10. Jahrhundert auch über jenen Ort, wo heute das Europakloster Gut Aich liegt, zu dem später nach ihm benannten Wolfgangsee. Beide Häuser, das Kultur- und Bildungszentrum Kloster Seeon, das vor 20 Jahren eröffnet wurde, und das Kloster Gut Aich, das 1993, also ebenfalls vor 20 Jahren, neu gegründet wurde, geben anlässlich ihrer Jubiläen jetzt in einer gemeinsamen Ausstellung Einblicke in ihre Entwicklung und in die heutigen Aktivitäten. Die Ausstellung „Im Zeichen des heiligen Wolfgang“ im Kultur- und Bildungszentrum läuft bereits seit drei Wochen und ist noch bis zum 24. November täglich von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

## 96 „Guade“ für Peter Holzner



Der diesjährige Sieger des Steiner-Preisschaffkopf-Turniers kommt aus dem Traunreuter Stadtgebiet: Mit 96 Punkten und vier Solos kann sich Peter Holzner (Mitte) aus Neugaden in die Siegerliste der mittlerweile 38. Turnieraufgabe der Schlossbrauerei einreihen. Der ehemalige Bayernpartei-Kreisrat und mit 86 Jahren einer der ältesten Kartler unter den 176 Teilnehmern, die sich in 49 Steiner-Bierwirtschaften für das Finale im Gasthaus Martini qualifizierten, gewann vor Michael Korhammer (rechts) aus Hirten und Ewald Obermaier aus Schnaitsee. Reinhold Steinberger (links hinten) und Klaus Stahl gratulierten.

„Lächle –  
und die  
Welt  
lächelt  
mit Dir.“



Dem Fotografen ist bei dieser Aufnahme von Heinrich Thaler ein echter Schnappschuss gelungen, den wir auch den Lesern der Bräuhaus Zeitung nicht vorenthalten wollen. Der 81-jährige Opa der Schwestern Veronika und Elisabeth Thaler, die seit sieben Jahren das Gasthaus Oberwirt in Otting führen, ist quasi der „Haus!“ der Gaststätte. Als Lohn für seine Dienste genehmigt er sich gerne ein alkoholfreies Steiner-Zwickelbier. Das Foto hängt übrigens in der Gastwirtschaft über dem Stammtisch.

## Bierrezept

### Besoffene Lammhaxe

serviert von Barbara Buckreus, Axdorf

- 1 hintere Lammhaxe am Tag zuvor salzen, pfeffern und mit Knoblauch würzen, zudecken und kühl stellen
- 1 Bund Suppengrün und 1 Petersilienwurzel mittelgroß würfeln
- 3 Knoblauchzehen schälen und halbieren
- 3 mittelgroße Zwiebeln vierteln
- In einem Teebeutel 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, fünf Wacholderbeeren, ¼ Zitrone (mit Schale) geben und zubinden
- zirka 1/8 l dunkles Bockbier
- Gemüsebrühe nach Bedarf

Den Backofen auf 120 Grad/Umluft vorheizen.

Die Lammhaxe in Butterschmalz rundum in einem Bräter auf dem Ofen anbraten. Das Gemüse fünf Minuten mit anbraten. Den Beutel mit den Gewürzen dazugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen, dann abwechselnd mit Bier und Brühe. Nach 1,5 Std. die Temperatur auf 140 Grad erhöhen und nochmal 1,5 Std. im Rohr braten. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zwei Zweigerl Thymian und ein Zweigerl Rosmarin dazugeben und nochmal 10 Minuten weiter schmoren lassen. Den Beutel mit Gewürzen entfernen! Das Gemüse mit einem Zauberstab fein pürieren und mit dem restlichen Lammfond vermengen; eventuell salzen und pfeffern und mit Sahne verdünnen. Nach Belieben 1 Messerspitze Zucker darunter geben oder 1 Esslöffel süßen Senf.

Guten Appetit!

Im Herz unserer Brauerei:

# Das Sudhaus

## Hier vermengen sich die Zutaten des bayerischen Reinheitsgebots von 1516

Dem Sudhaus, dem Herz der Brauerei, kommt eine besondere Bedeutung zu.

In ihm wird die Bierwürze aus Gersten- respektive Weizenmalz (je nach Biersorte) unter Zugabe von Wasser und unter Zusatz der Würz- und Aromapflanze, die dem Bier auch gewisse Haltbarkeit verleiht, eben der Hopfen, hergestellt.

Der im Maisch- und Sudprozess gewonnene Malzzucker wird in einem weiteren Produktionsschritt durch die Zugabe von Hefe von dieser vergoren. Während der Gärung entsteht aus einem Molekül Zucker, ein halbes Molekül CO<sub>2</sub> und ein weiteres halbes Molekül Alkohol. Durch die Gärung kommen der Alkohol und die natürliche Kohlensäure ins Bier.

In Stein wurde 1909 durch den damaligen Besitzer des Schlosses Stein, Josef Graf von und zu Arco-Zinneberg, nach Plänen von Professor Theo Ganzenmüller, Weihenstephan, eine völlig neue Brauerei (Gebäude mit integrierter Mälzerei) errichtet und mit den der damaligen Zeit entsprechenden Betriebseinrichtungen einer Brauerei versehen.

Die Bottiche waren aus Eisen, die Sudpfanne wurde mit Holz und Kohlen, später mit Öl beheizt. Der Sudvorgang bedurfte der ständigen Anwesenheit mindestens eines Mitarbeiters, der zunächst die Maischarbeit beobachtete, die Ventile steuerte, den Läuterungsprozess (Trennung von Trebern und Flüssigbestandteilen) einleitete und letztlich den Sud mit dem Koch- und Eindampfungsprozess zu Ende führte.

Seit 30 Jahren wird der Sudvorgang automatisch geregelt. Das Steuerungssystem, das vor Kurzem neuerlich mit einem großen Kosten- und Arbeitsaufwand durch die Firma Rolec aus Chieming auf den aktuellsten Stand gebracht wurde, wurde 1983 im Zuge der damaligen Sudhausmodernisierung installiert.

„Die Installation war eine meisterliche Leistung, wobei neben den beteiligten Firmen auch die Mitarbeiter der Schlossbrauerei Stein ganz hervorragenden Einsatz brachten“, erinnert sich der ehemalige Brauereidirektor Dr. Michael Elsen.

Das neue Sudhaus wurde damals mit zwei V<sub>2</sub>A-Bottichen mit einem Fassungsvermögen von je 300 Hektolitern sowie den dazugehörigen Einrichtungen und Leitungswegen ausgestattet.

Die Beheizung der Sudpfanne erfolgt auch heute noch indirekt mit Heißwasser. Über einen mit Wasser gekühlten Wärmeaustauscher wird die Wärmeenergie zurückgewonnen und das dadurch gewonnene heiße Wasser für einen weiteren Sudvorgang oder anderweitig im Betrieb verwendet. Daher sind auch vor dem Sudhaus große Warmwasserbehälter zur Aufnahme des warmen Wassers stationiert.

Das Investitionsvolumen der gesamten Maßnahme bewegte sich bei damals über 1,5 Millionen Mark. Statt drei Sude am Tag – meist wurde mit dem alten Sudwerk die Woche über rund um die Uhr gesotten – genügte mit dem neuen Sudwerk ein, im Sommer auch zwei Sude pro Tag. Erheblich konnte daher schon damals Öl als Wärmequelle eingespart werden.

Die unterschiedlichen Malz- und Hopfenmengen, die mineralische Güte und Zusammensetzung des verwendeten Wassers, das bei der Schlossbrauerei Stein aus einem eigenen Brunnen stammt, sowie die Verfahrensart eines Sudprozesses tragen zur bekannt hervorragenden Qualität der Steiner Biere wesentlich bei.

# 10.000 „Chiemgauer“ für Pflegemaßnahmen

## Schlossbrauerei Stein unterstützt den Landschaftspflegeverband Traunstein wieder mit großzügiger Spende

Die Schlossbrauerei hat den Landschaftspflegeverband Traunstein (LPV) wieder mit einer großzügigen Spende in Höhe von 10.000 Euro unterstützt. Der Betrag wurde – wie in den vergangenen vier Jahren – wieder vollständig in der Regionalwährung „Chiemgauer“ ausbezahlt und fließt in unterschiedliche Pflegemaßnahmen, wie in die Streuobstwiesenpflege.

Wie der Geschäftsführer des LPV, Jürgen Sandner, bei der symbolischen Scheckübergabe durch den Geschäftsführer der Schlossbrauerei, Stefan Haunberger, und Vertriebsleiter Reinhold Steinberger auf dem Anwesen des LPV-Vorsitzenden Markus Fröschl in Nunbichl (bei Trostberg) erklärte, können mit der großzügigen Finanzspritze der Schlossbrauerei heuer auf 40 Streuobstwiesen rund 150 alte Obstbäume ausgelichtet werden.

Ziel des Auslichtungsschnittes sei es, die betagten, ökologisch wertvollen Obstbäume der Streuobstwiesen zu erhalten. Ohne Schnitt, der etwa alle fünf Jahre erforderlich sei, würde die Baumkrone immer dichter und es bestünde die Gefahr, dass durch starken Fruchtbestand Äste abbrechen oder die Bäume durch



Auch wenn es sich bei Spendenübergabe an den LPV durch die Vertreter der Schlossbrauerei, Geschäftsführer Stefan Haunberger und Vertriebsleiter Reinhold Steinberger, um eine symbolische Geste handelte, durfte die Unterschrift auf dem Scheck nicht fehlen: Als Unterlage diente der Rücken des LPV-Vorsitzenden Markus Fröschl.

Sturm oder Schneebruch stark geschädigt werden, räumte Sandner weiter ein. Beim Schnitt müsse besonders darauf geachtet werden, dass das stärkere sogenannte Totholz (abgestorbene Äste) im unteren Kronenbereich bewusst erhalten bleibe. Totholz bietet seinen Angaben zufolge einen wichtigen Lebensraum für zahlreiche Tierarten.

Durch den Schnitt verbessere sich auch die Qualität der Früchte.

Der Obstbaumschnitt wird vom LPV seit Winter 2009/2010 angeboten und soll auch weiterhin durchgeführt werden.

Im nächsten Herbst ist wieder eine Pflanzaktion von Obstbäumen für Streuobstwiesen geplant.

# Schlossbrauerei Stein unterstützt regionalen Sport



▲ Der Steiner-Bräu-Vereinscup ist bei der Zimmerstutzen-Schützengesellschaft (ZSG) Grabenstätt/Chiemsee seit fast zwei Jahrzehnten eine feste Veranstaltung und allgemein sehr beliebt. Auch heuer bewiesen die Luftgewehr- und Luftpistolenschützen wieder eine ruhige Hand und ein sicheres Auge. Unser Foto zeigt die Sieger und Platzierten im Luftpistolenschießen (von rechts) Erwin Steiner, Max Simbeck, Alois Binder und Thorsten Schamberger mit dem Vertriebsleiter der Schlossbrauerei Stein, Reinhold Steinberger (links).

Die Schlossbrauerei unterstützte heuer auch das Vier-Firmen-Gaudi-Turnier der Eishockeyabteilung des TSV Trostberg. Die Spenden kamen unter anderem dem Verein Kinderkrebshilfe Traunstein-Berchtesgadener Land zugute. ▼



# Oana von uns

## Andreas Obermayer – der neue Brauer

Der neue Brauer Andreas Obermayer ist von Kindesbeinen an mit dem Namen der Schlossbrauerei Stein vertraut. Wuchs dieser doch unmittelbar neben der Steiner-Bier-Wirtschaft in Asten auf. „Ich habe den Steiner-Bier-Bezug von klein auf vor Augen gehabt – und hab’ schon gewusst, wo ich hinkomm’.“

Außerdem habe ihm der regionale Bekanntheitsgrad der Brauerei schon immer imponiert. Der gelernte Brauer hat zuvor in einer kleinen, regionalen Weißbier-Brauerei gearbeitet und ist im Oktober letzten Jahres in die Schlossbrauerei gewechselt. Der Wechsel in das mittlere Unternehmen bedeutet für den 38-jährigen auch eine berufliche Herausforderung. „Es gibt viel Neues zu lernen“, sagte er der Bräuhaus Zeitung.

Andreas Obermayer hat eine Lehre als Brauer absolviert und bringt eine 19-jährige Berufserfahrung als Geselle mit. In seiner Freizeit engagiert er sich in seinem Heimatdorf im Schützen- und Reservistenverein und ist gerade dabei, sein Elternhaus, in dem er mit seiner Frau und seinem fünfjährigen Sohn Andreas lebt, zu sanieren.

Außerdem gehört er zu den vielen freiwilligen Helfern, die sich für den Erhalt der Astener Dorf-



Wirtschaft eingesetzt und diese wieder zum gesellschaftlichen Mittelpunkt des Ortes gemacht haben.

Da blieb nur wenig Zeit für sein großes Hobby, den Modellflugzeugbau, dem er sich jetzt wieder intensiver widmen möchte.

## Die Schlossbrauerei feiert mit!

### Veranstaltungstipps 2013

- |               |   |
|---------------|---|
| 07.04.        | Georgi-Ritt, Stein-St. Georgen                    |
| 23.–26.05.    | Gründungsfest FFW Dorfen                          |
| 29.05.–03.06. | Harpfinger Festwoche                              |
| 07.–09.06.    | Gründungsfest FFW Burghausen                      |
| 12.–24.06.    | Festwoche Pittenhart                              |
| 15.06.        | Stadtfest Trostberg                               |
| 27.–30.06.    | Festwoche FFW Trostberg                           |
| 29.06.–06.07. | DB Veranstaltung, Mühldorf                        |
| 04.–14.07.    | Festwoche FFW Albertaich                          |
| 05.07.        | 10. Traunreuter Stadtlauf                         |
| 06.07.        | LaBrassBanda, Steiner Burg                        |
| 12.–16.07.    | Volksfest Palling                                 |
| 13.07.        | Stadtfest Traunreut                               |
| 17.–22.07.    | Gründungsfest FFW Halsbach                        |
| 18.07.–02.08. | Gautrachtenfest und Gründungsfest TSV Trostberg   |
| 27.–28.07.    | SV Wonneberg                                      |
| 02.–11.08.    | Gründungsjubiläum Dirndlschaft und KSK Engelsberg |
| 14.–19.08.    | Gründungsfest FFW Tittlmoos                       |
| 30.08.–08.09. | Volksfest Trostberg                               |
| 02.–07.10.    | Traunreuter Herbstfest                            |
| 10.–12.10.    | BV Hörpolding, Goaßn- und Laterndlfest            |
| 26.10.        | Felsenkeller Stein, Club Villa                    |



Details zu allen Veranstaltungen sowie weitere Festtermine finden Sie unter [www.steiner-bier.de](http://www.steiner-bier.de), *Feste & Kultur. Aktuelle Termine*

## MITMACHEN und gewinnen!

Hier wieder eine Gewinnchance für aufmerksame Leser unserer Steiner Bräuhaus Zeitung

### Unsere Frage:

Seit wann wird in der Schlossbrauerei Stein der Sudvorgang automatisch geregelt?

- seit 20 Jahren
- seit 30 Jahren
- seit 40 Jahren

Zu gewinnen gibt es insgesamt 30 Kästen Steiner Export (20 x 0,50 l)

Die richtige Antwort bitte ankreuzen und an uns zurückschicken. Absender nicht vergessen!

Absender:

---



---



---

Einsendeschluss: 30. Juni 2013

Schlossbrauerei Stein, Schlosshof 2, 83371 Stein a. d. Traun  
Fax: 08621/983263

## Heinz vom Stein ERLEBNISWELT

Ab 1. Mai wieder geöffnet

Ab dem 1. Mai beginnen wieder die Führungen durch die Heinz vom Stein Erlebniswelt. Bei den rund zweistündigen Führungen durch unser geschultes Team Elisabeth Schupfner, Daniela Schwab-Stöckl und Elke Groß erfahren Sie alles über den blutrünstigen, grausamen Raubritter Heinz vom Stein dem Wilden.

Mehr als zwei Meter soll er groß gewesen sein, mit Zähnen wie die eines Ebers, hässlich wie die Nacht, sagt die Legende.

Anschließend geht es zur Brauereibesichtigung, die mit einer kleinen Getränkeverkostung im Bräustüberl ausklingt.

Die Führungen finden täglich, außer montags, jeweils um 13 und um 15 Uhr statt. Führungen ab 5 bis 15 Personen sind ohne Anmeldung möglich. Ab 15 Personen müssen die Führungen im Brauereibüro bei Marlies Danner oder Hilde Wagner

(Telefon 08621/9832-12 oder -16) angemeldet werden.

Im Anschluss an die Führungen besteht die Möglichkeit, im

benachbarten (100 m) Brauereigasthof Martini mit seinem gemütlichen Biergarten einzukehren und zu verweilen.



Erleben Sie die Geschichte des Raubritters Heinz vom Stein, seine einzigartige Höhlenburg, das außergewöhnliche Schlossareal und die Brautradition der Schlossbrauerei Stein.

Führungszeiten von Mai bis Oktober von Dienstag bis Sonntag jeweils um 13 und 15 Uhr (Montag Ruhetag)

Schlossbrauerei Stein, Wiskott GmbH & Co. KG,  
83371 Stein a. d. Traun, Tel. 08621/9832-0  
[www.steiner-bier.de/Erlebniswelt](http://www.steiner-bier.de/Erlebniswelt)

STEINER im Felsenkeller gereift

Impressum: Herausgeber: Schlossbrauerei Stein, Stein an der Traun

Redaktion: Gabi Rasch \ Druck: Miller, Traunstein \ Gesamtauflage: 49.500 St.