

WIR SIND RHÖNER BIER!

ALS INITIATIVE GEMEINSAM VERÄNDERN.

Welche Fähigkeit besitzen wir alle gemeinsam? Die Fähigkeit, zu verändern. In einer Region, die eine eindrucksvolle Landschaft zu Tage bringt, in der die Menschen ihre Natur, ihre Heimat Tag für Tag neu entdecken, in dieser Region haben sich zehn Brauereien, zwei Landwirte und eine Mälzerei zusammengeschlossen, die mit Stolz gemeinsam an einem Strang ziehen: Sie wollen die regionale Bierkultur fördern. Mit vollem Einsatz. Mit Leidenschaft. Mit Herzblut.

Sie wollen etwas verändern. Sie wollen zeigen, dass Bier mehr kann als irgendein charakterloses Alltagsbier zu sein. Sie wollen zu verstehen geben, dass ihre tagtägliche Arbeit mehr ist als nur ein Job. Denn was sie tun, das tun sie nicht nur für sich selbst. Jedes so einzigartige, so unverwechselbare Bier ist für Sie gemacht. Von der Gerste, über das Malz, bis hin zum flüssigen Gold. Für Sie!

Denn Sie sind Rhöner. Und wir sind das Bier. Und zusammen schaffen wir **WIR SIND RHÖNER BIER!**



Genießen Sie mit uns unsere **WIR SIND RHÖNER BIER!**-Spezialitäten.

Die Tourismus GmbH Bayerische Rhön und der Landkreis Rhön-Grabfeld haben die Initiative **WIR SIND RHÖNER BIER!** Ende 2013 als ein vom EU-Programm Leader gefördertes Projekt ins Leben gerufen. Zusammen wollen alle Beteiligten an einem Konzept arbeiten, das die Bedeutung der regionalen Bierherstellung für die Kulturlandschaft Rhön-Grabfeld neu ins Bewusstsein bringen soll.



Gibt dem Malz die Seele: Thomas Lang von Rhön Malz

Wasser eingeweicht werden, dann mehrere Tage unter ständiger Beobachtung im Keimkasten verbringen und schließlich auf der Darre wieder getrocknet werden. Der Aufwand wäre sicherlich geringer. Doch die Arbeit, die der Mälzer damit auf sich nimmt, ist für Bier nach dem bayerischen Reinheitsgebot UNERLÄSSLICH. Denn durch das Mälzen wird während des Brauprozesses Stärke in Zucker umgewandelt. Diesen Zucker benötigt die Hefe, um Alkohol und Kohlensäure zu bilden. Das wäre allein mit der Stärke in der Gerste nicht möglich. Es gäbe kein Bier, wie wir es kennen und lieben. Werner und Thomas Lang tragen daher mit ihrer Rhön Malz große Verantwortung für unser Rhöner Bier.

Die **WIR SIND RHÖNER BIER!**-Region liegt den Langs am Herzen und damit auch das, was einen Teil der Rhön ausmacht: Handwerkstradition. Sie betonen, dass es bei der Rhön Malz keine industriell gefertigten Produkte gibt, dass ihr Unternehmen eine in der Handwerksrolle eingetragene Handwerksmälzerei ist. Ideal für die Rhöner Brauer und Landwirte. Das Malz ist schließlich die Schnittstelle zwischen Rohstoff und Bier. Freundschaftliche Verbundenheit gepaart mit Qualität: kein Wunschtraum.



Besuchen Sie unsere **WIR SIND RHÖNER BIER!**-Brauereien.

VOM HALM ZUM KRUG AUF STREIFZUG DURCH DAS WSRB!-LAND!

Egal ob kleines Kommunbrauhaus, 1-Mann-Betrieb, innovativer Craft-Brewer oder traditionelle Familienbrauerei: Was unsere Brauer verbindet, ist die Liebe zur Rhöner Bierkultur. Wir laden Sie ein, diese zu entdecken. Besuchen Sie unsere gemütlichen Brauerei-Gaststätten, schauen Sie den Brauern über die Schulter oder hinter die Backsteinmauern unserer Mälzerei. Besuchen Sie eine Führung oder radeln Sie von Brauerei zu Brauerei. (Siehe Radkarte Rückseite). Sie werden die Vielfalt erleben und besondere Persönlichkeiten kennenlernen – aber allen voran natürlich die charakterstarken Rhöner Biere!

Nach dem Motto: Vom Halm zum Krug stehen bei **WIR SIND RHÖNER BIER!** nicht nur die Brauer und Braumeister im Mittelpunkt. Denn bevor diese ans Werk gehen, wird noch Braugerste gemälzt und die muss natürlich auch wachsen und sorgsam gepflegt werden. Deshalb hier eine kurze Vorstellung unserer Landwirte und Rhön-Malz.

DIE KRAFT AUS DEM KORN DER MÄLZER AUS DER RHÖN

Malz ist die Seele des Bieres, Malz gibt dem Bier die Farbe. Und Malz trägt einen bedeutenden Teil zum Geschmack bei. In diesem kleinen Korn steckt so viel Kraft – Kraft, die erst geweckt werden muss... Wie einfach wäre es doch, statt Malz das Ausgangsprodukt Braugerste in den Sudkessel zu geben? Es müsste vorher nicht erst mit

ÄHREN FÜR DIE ZUKUNFT BRAUGERSTENANBAU IN DER RHÖN

Am Anfang ist die Gerste. Jedenfalls wenn es ums Bier geht. Michael Horsch und Eugen Hippel sind Spezialisten in Sachen Korn. Die zwei Landwirte bauen Braugerste für unser Rhöner Bier an. Sie stehen stellvertretend für all die weiteren Braugerstenanbauer unserer Region. Beide sind sie leidenschaftlich am Werke und beide sind sie sich sicher: »Die Ausgangsbasis für etwas zu liefern, das du am Ende wieder in der Hand hast – das ist einfach wunderbar.«

Doch so einfach sich das in der Theorie anhört, der Braugerstenanbau ist kein Kinderspiel. Die zweizeilige nickende Sommergerste verlangt größte Sorgfalt von der Aussaat bis zur Lagerung. Auch wenn aufgrund einer relativ kurzen Anbauzeit nahezu keine Pflanzenschutzmittel und nur wenig Dünger verwendet werden, hängt es von mehreren Kriterien ab, wie sich der Eiweißgehalt im Korn entwickelt. Und der ist schließlich ein entscheidender Parameter für den Brauer und natürlich den Mälzer. Die Zusammenarbeit mit dem Mälzer ihres Vertrauens, Thomas Lang von Rhön Malz, bestätigt hier erneut die ideale Umsetzung der regionalen Wertschöpfungskette.

MEIN LIEBLINGSKORN

Nicht umsonst sagt Eugen Hippel: »Braugerste ist mein Lieblingskorn«. Zu sehen, wie sie im Frühjahr gleichmäßig aufgeht, wie sich die Farbe verändert von diesem so frischen Grün zu leuchtendem Gold, wie das Licht auf die Ähren trifft, wie sie sich im Wind bewegen: »Das gehört zu uns, zu unserer Heimat. Das gehört zum Rhöner Bier, wie diese Ähren zu unserer Zukunft.«

Leidenschaftliche Landwirte: Michael Horsch (l.) und Eugen Hippel



WIR SIND RHÖNER BIER!

EINE INITIATIVE VON LANDWIRTEN, MÄLZERN UND BRAUERN AUS DER RHÖN ZUR FÖRDERUNG UNSERES REGIONALEN BIERES.

BRAUEREIEN

1 Brauhaus Niederlauer | Herr und Frau Federlein
Hauptstraße 18 | 97618 Niederlauer
T: 0 97 71 - 9 87 32
kontakt@hausbrauerbier.de | www.hausbrauerbier.de

2 Karmeliter Bräu GmbH & Co. KG | Herr Brust
Ludwig-Elsbett-Straße 7 | 97616 Salz
T: 0 97 71 - 13 23 | F: 0 97 71 - 9 83 99
info@karmeliter-bier.de | www.karmeliter-braeu.de

3 Privatbrauerei Lang | Herr Lang
Martin-Luther-Straße 7 | 97633 Saal
T: 0 97 62 - 92 92 | F: 0 97 62 - 92 27
info@central-getraenke.de | www.brauerei-lang.de

4 Brauhaus Oberstreu | Herr Schmitt
Schmalzgasse 7 | 97640 Oberstreu
T: 0 97 76 - 10 21 | F: 0 97 76 - 70 92 48
info@brauhaus-oberstreu.de | www.brauhaus-oberstreu.de

6 Streck Bräu | Herr Kochink
Ludwig-Jahn-Straße 11 | 97645 Ostheim v. d. Rhön
T: 0 97 77 - 92 65 | F: 0 97 77 - 92 68
info@streckbier.de | www.streckbier.de

7 Radeberger Gruppe KG, c/o Bionade | Herr Bufe
Nordheimer Straße 14 | 97645 Ostheim v. d. Rhön
T: 0 97 77 - 9 10 10 | F: 0 97 77 - 9 10 18 16
info@bionade.de | www.bionade.de
www.facebook.com/BIONADE
Öffnungszeiten Brauerei: MO - FR von 8.00 - 17.00 Uhr

10 Rother Bräu | Familie Weydringer
Bayerische Exportbierbrauerei GmbH
Birkenweg 2 | 97647 Hausen OT Roth
T: 0 97 79 - 81 01 - 0 | F: 0 97 79 - 81 01 - 29
info@rotherbraeu.de | www.rotherbraeu.de
Öffnungszeiten Brauerei: MO - FR von 7.30 - 16.30 Uhr
Wir bieten jeden Montag (außer an Feiertagen) um 11.00 Uhr eine Brauereibesichtigung ohne Voranmeldung an. (ca. 1 Stunde) 5,00 € pro Person, 3,00 € pro Kind

11 Pax Bräu | Herr Seufert
Rathgeberstraße 7 | 97656 Oberelsbach
T: 0 97 74 - 7 43 90 03
probier@pax-braeu.de | www.pax-braeu.de

12 Klosterbrauerei Kreuzberg
Kreuzberg 2 | 97653 Bischofsheim
T: 0 97 72 - 9 12 40 | F: 0 97 72 - 9 12 44 6
service@kreuzbergbier.de | www.kreuzbergbier.de

MÄLZEREI

5 Rhön-Malz GmbH | Herr Lang
Sondheimer Straße 2-4 | 97638 Mellrichstadt
T: 0 97 76 - 2 05 | F: 0 97 76 - 98 73
info@rhoenmalz.de | www.rhoenmalz.de

LANDWIRTE

8 Landwirt Eugen Hippel
Bahraweg 2 | Bahnhofstraße 10 | 97647 Nordheim
T: 0 97 79 - 12 70 | eugenhippel@web.de

9 Landwirt Michael Horsch
Gutsstraße 25 | 97650 Fladungen - Weimarschmieden
T: 0 97 78 - 74 00 20 | F: 0 97 78 - 74 00 22
michael.horsch@web.de

Betriebsbesichtigung nach telefonischer Absprache möglich
Verpflegung
Bierausschank

BRAUEREIGASTSTÄTTEN

1 Brauereigaststätte vom Brauhaus Niederlauer
Die Schmiede | Bauerngasse 39 | 97616 Bad Neustadt
T: 0 97 71 - 63 54 369
schmiede-nes@gmx.de | www.schmiede-badneustadt.de
Öffnungszeiten: MO und DI Ruhetag | MI - SA ab 16.30 Uhr
SO und FT ab 15.00 Uhr

2 Brauereigaststätte der Karmeliter Bräu
METEORA, Karmeliter Hof
Hauptstraße 70, 97616 Bad Neustadt, Brendlorenzen
T: 0 97 71 - 21 33
mail@meteora-nes.de | www.meteora-nes.de
Öffnungszeiten: MO Ruhetag | DI - SA 17.00 - 23.00 Uhr
SO und FT ab 11.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 23.00 Uhr

3 Brauereigaststätte der Privatbrauerei Lang
Bräustüble Waltershausen
Martin-Luther-Straße 7 | 97633 Waltershausen
Telefon bis 17.00 Uhr: 0 97 62 - 92 29
Telefon ab 17.00 Uhr: 0 97 62 - 93 09 41
info@central-getraenke.de | www.brauerei-lang.de
Öffnungszeiten: MO und DI Ruhetag | MI, DO, FR ab 17.00 Uhr | SA ab 14.00 Uhr | SO ab 10.00 Uhr

4 Brauereigaststätte vom Brauhaus Oberstreu
Brauhausschänke und Biergarten Oberstreu | Herr Schmitt
Brückenstraße 12 | 97640 Oberstreu
T: 0 97 76 - 10 21 | F: 0 97 76 - 70 92 48
info@brauhaus-oberstreu.de | www.brauhaus-oberstreu.de

6 Brauereigaststätte der Streck Bräu
Brauereiausschank Gasthaus Zur Krone
Marktstraße 34 | 97645 Ostheim vor der Rhön
H: 0151 - 187 54 980
kai.petersen@krone-ostheim.de | www.krone-ostheim.de
Öffnungszeiten:
MI - SA 9.00 - 24.00 Uhr | SO 10.00 - 22.00 Uhr

10 Brauereigaststätte der Rother Bräu
Gast- und Logierhaus Braustüble | Dieter Burkard
Hauptstraße 7 | 97647 Roth | T: 0 97 79 - 63 97
braustueble-roth@web.de | www.braustueble-roth.de
Öffnungszeiten: MO 11.00 - 13.00 Uhr | Abends geschlossen | MI - SO 11.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 23.00 Uhr | DI Ruhetag

11 Brauereigaststätte der Pax Bräu
MühlenCafé | Ute Lenhardt
Marktstraße 22 | 97656 Oberelsbach
T: 0 97 74 - 858 02 74 | www.baeckerei-lenhardt.com
Öffnungszeiten: MO - FR 6.15 - 18.00 Uhr
SA von 6.15 - 17.00 Uhr | SO 7.30 - 17.00 Uhr

12 Brauereigaststätte der Klosterbrauerei Kreuzberg
Klostergaststätte
Kreuzberg 2 | 97653 Bischofsheim
T: 0 97 72 - 9 12 40 | F: 0 97 72 - 9 12 44 6
service@kreuzbergbier.de | www.kreuzbergbier.de
Öffnungszeiten: täglich von 8.00 - 20.00 Uhr



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER WIR SIND RHÖNER BIER! AUF UNSERER WEBSEITE
WWW.WIR-SIND-RHOENER-BIER.DE

BIER BEWUSST GENIEßEN | **DON'T DRINK AND DRIVE** | **BIER? SORRY, ERST AB 16**
WWW.BIER-BEWUSST-GENIEßEN.DE
Der Brauer-Kodex: Die deutschen Brauer fördern ausschließlich den bewussten, verantwortungsvollen Genuss alkoholhaltiger Getränke im Allgemeinen und des Kulturgutes Bier im Besonderen.

DER RHÖNER BIERRADWEG



**WIR SIND
RHÖNER
BIER!**

Die *Rhön*
Einfach erhehend

ROTHER BRÄU

GELEBTE BIERKULTUR STATT AKTIONITIS



Bei Rother Bräu ist die Philosophie einfach: Ein Bier muss schmecken und den eigenständigen Charakter seiner Heimat widerspiegeln. Bereits 1852 erhielt die Brauerei die beste Note für sein Lagerbier. Die Familien Weydringer haben auf die sich veränderten Märkte reagiert und investiert. Aus einer Sorte wurden bis heute 12. Aus einer Handvoll Mitarbeitern 35. Aus einem kleinen Betrieb ein Unternehmen, ohne das man sich die Rhöner Bierlandschaft nicht mehr vorstellen kann.

PAX BRÄU

SCHWERTER ZU ZAPFHÄHNEN SCHMIEDEN



Lasst uns Schwerter zu Zapfhähnen schmieden. Wer den Pax-Braumeister und Biersommelier Andreas Seufert kennt, weiß, dass dies keine leeren Worte sind. 2007 im beschaulichen Oberelsbach gegründet, macht sich Pax-Bräu schnell einen Namen. Andreas Seufert braut Bierspezialitäten, bei deren Titel so mancher zweimal hinschauen muss: Doppel-Wit, Punk Rauch, Mint-Stout, Rhöner Pale Ale. Wie bitte? Noch nicht gehört? Dann wird es Zeit mal zu probieren. Daneben braut Seufert ganzjährig ein Vollbier und ein Hefeweißbier. Rohstoffe aus biologischem Anbau, Photovoltaik und Solarthermie, keine Filtration, keine Kurzzeit-Erhitzung, keine Marketing-Mache, sondern wirkliche liebevolle Handarbeit: Seufert ist das, was man kurz als Brauer aus Leidenschaft beschreiben kann.

KLOSTERBRAUEREI KREUZBERG

DER ZUG ZUM KRUG



Aus der ganzen Welt strömen Pilger an das beliebteste und bekannteste Wallfahrtsziel der Rhön: Das Kloster Kreuzberg. Auf dem 928 m hohen Berg errichteten die Franziskaner 1692 ein Kloster – 1731 kam die Brauerei hinzu. Die vier naturtrüben Sorten, darunter das beliebte Kloster Dunkel, werden fast ausschließlich auf Fässer abgefüllt und sind hier am Kloster Kreuzberg erhältlich. Fünf Franziskanerbrüder wirken derzeit in der Seelsorge und im Betrieb. Da sie zu den Bettelorden zählen, legt man großen Wert auf die Feststellung, dass Konvent und Wirtschaft keine wirtschaftliche Einheit bilden. Die Preise sind noch immer »volkstümlich«. Und so soll es auch bleiben. Genauso, wie das Kreuzbergbier zum Rhöner Bier gehört!

WIR SIND RHÖNER BIER!

BIONADE

WIE BIER, NUR OHNE ALKOHOL



Bier ist es nicht! Doch dass die Bionade Teil von »Wir sind Rhöner Bier« ist, hat seinen Grund. Denn sie wird neben Früchten, Wurzeln und Kräutern in Bio-Qualität – aus vermälzter Gerste hergestellt. Bereits in den 1960er Jahren hatte der einstige Bionade Gründer und Braumeister Dieter Leipold begonnen, an einem Rezept zu tüfteln. Er wollte ein natürliches Erfrischungsgetränk für Kinder brauen. Wie Bier, nur ohne Alkohol. Eine Idee, die Bionade weit über die Grenzen der Rhön hinaus bekannt gemacht hat.

WIR SIND RHÖNER BIER!

STRECKBRÄU

DER FRÖHLICHE SCHLUCK AUS OSTHEIM



Die älteste Familienbrauerei des Landkreises Rhön-Grabfeld wird heute von Axel Kochinki in der 10. Generation geführt. Seit 1718 ist sie in Familienbesitz und hat sich von einem kleinen Handwerksbetrieb zu einem echten Traditionsunternehmen entwickelt. Feinschmecker können alle acht Bier-Spezialitäten der Streck-Bräu und kulinarische Rhön-Happen im Brauereiausschank, dem Gasthaus »Zur Krone« in Ostheim genießen. Hier gibt es Erlebnissgastronomie vom Feinsten und dazu einen frisch gezapften ... fröhlichen Schluck.

MÄLZEREI LANG

DIE KRAFT AUS DEM KORN



Die alten Backsteinmauern von Rhön Malz zeugen von Geschichte. Dieser so unbeschreibliche Geruch in den feuchten Keimkästen. Der Anblick gespannter, weißer Säcke auf der Rampe. Mit dem Aufzug über die Dächer Mellrichstadts zur Darre zu fahren. Und das Gefühl, trockenes, glattes Malz durch die Finger rieseln zu lassen. Werner und Thomas Lang betonen, dass es hier keine industriell gefertigten Produkte gibt, sie eine in der Handwerksrolle eingetragene Handwerksmälzerei sind.

LANDWIRTE EUGEN HIPPELI UND MICHAEL HORSCH

ALLES GUTE KOMMT AUS DER ERDE



Die Braugerste aus der Rhön kommt zum Mälzer aus der Rhön, der das Malz an unsere Rhöner Brauereien liefert. Immer und immer wieder ist das gemeinsame Schaffen in der Region für die Region Dreh und Angelpunkt. »Wir glauben wirklich daran, dass damit unsere Heimat langfristig erhalten bleibt. Dass kleinere, mittelständische Betriebe eine Zukunft haben.« Das sagen Eugen Hippeli und Michael Horsch, unsere WSRB-Landwirte.

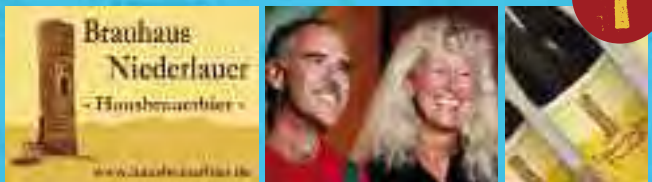


Rund 120 Hektar Braugerste (rund 84 Fußballfelder) bewirtschaften Horsch und Hippeli. Geht man von deren durchschnittlichen Ernteertrag von 60 Dezitonnen (1 Dezitonne = 100 Kilogramm) pro Hektar aus, kann aus 720 Tonnen Braugerste Malz für rund 27.000 HL Bier (das sind 270.000 Kästen!) gewonnen werden. Doch weg von den Zahlen, hinauf aufs Feld. Nicht umsonst sagt Hippeli: »Braugerste ist mein Lieblingskorn«. Zu sehen, wie sie im Frühjahr gleichmäßig aufgeht, wie sich die Farbe verändert von diesem so frischen Grün zu leuchtendem Gold, wie das Licht auf die Ähren trifft, wie sie sich im Wind bewegen: »Das gehört zu uns, zu unserer Heimat. Das gehört zum Rhöner Bier, wie diese Ähren zu unserer Zukunft.«



BRAUHAUS NIEDERLAUER

HOBBY HERZBLUT



Noch vor zehn Jahren brauten Cornelia und Günter Federlein daheim im Kochtopf Bier. Als Hobby. Einfach, weil es Spaß machte. In Niederlauer gab es zu dieser Zeit ein altes Brauhaus. Ein befreundeter Braumeister brachte sie auf die Idee. Seit 2006 wird im Niederläurer Brauhaus also wieder ein kupferfarbenes Untergäriges gebraut. Fünf Mal im Jahr brauen sie 18 Hektoliter pro Sud. Das sind Kleinstmengen für eine Brauerei. Doch die Bierenthusiasten sind Brauer aus Leidenschaft und lieben es.

KARMELITER BRÄU

EINE DER ÄLTESTEN BRAUEREIEN BAYERNS



Die Karmeliter-Bräu ist eine der ältesten Brauereien Bayerns. Ihre Wurzeln reichen bis 1348 zurück, als zu Ehren der »Frau vom Berge Karmel« ein Kloster errichtet wurde. Die Karmeliter-Mönche widmeten sich hier der Kultur des Kloster-Biers. 1923 übernahmen die Vorfahren von Herbert Brust, dem heutigen Geschäftsführer, die Brauerei. Seitdem wurde der Standort verändert und man braut heute die 8 Sorten Bier mit moderner Technik. Die Mönche sind in Form der Etiketten nach wie vor geblieben.

PRIVATBRAUEREI LANG

KULTGETRÄNK AUS DEM 2-MANN-BETRIEB



Werner Lang, der heutige Besitzer, stammt aus einer wahren Bierbrauer-Familie. In der 5. Generation führt er heute sein Traditions-Unternehmen. Neben sechs klassischen Sorten braut Werner Lang auch exklusiv für die Gemeinde Sulzfeld das Grabfeldgebräu 80/20, das sich im Landkreis bereits als Kultgetränk etabliert hat. Das dazugehörige Bräustüble in Waltershausen ist ebenfalls einen Besuch wert. Dass es dort das Lang Bier gibt ist klar. Hier ist es lecker und bierig. Rhöner Tradition eben.

BRAUHAUS OBERSTREU

URSPRÜNGLICHER BIERGENUSS



Im Oberstreuer Gemeindebrauhaus wird seit etwa 300 Jahren Bier aufgrund von Braurechten gebraut. Seit 1960 gab es keine großen Umbauten – hier kann man noch einen ursprünglichen Eindruck vom Bierbrauen gewinnen. Die Familientradition des Bierbrauens übernahm der gelernte Brauer Christian Schmitt im Jahr 2000 von seinem Vater, ohne Automatisierung – dafür mit einem Kühlschiff und einem alten Gärbottich – reine Handarbeit.