



Diese Exkursion bieten wir Euch zu einem einmaligen Preis an. Für jeweils zwei Teilnehmer pro Betrieb aus unserem Braumeisterfreundeskreis bezuschußen wir die Fahrt. Hierdurch zahlt Ihr **119,- €** p.P. im DZ und **139,- €** p.P. im EZ.

Abfahrt ist am 25.04. um 7:30 Uhr am Parkplatz des Mainfranken Centers (An der Breitenau 2)  
Zustiegsmöglichkeiten nach Absprache entlang der Route.

**Anmeldungen an**

[martin@braumeisterstammtisch-bamberg-und-umland.de](mailto:martin@braumeisterstammtisch-bamberg-und-umland.de)

Weitere Informationen und Links zu den einzelnen Stationen findet Ihr auf unserer Homepage [www.braumeisterstammtisch-bamberg-und-umland.de](http://www.braumeisterstammtisch-bamberg-und-umland.de)

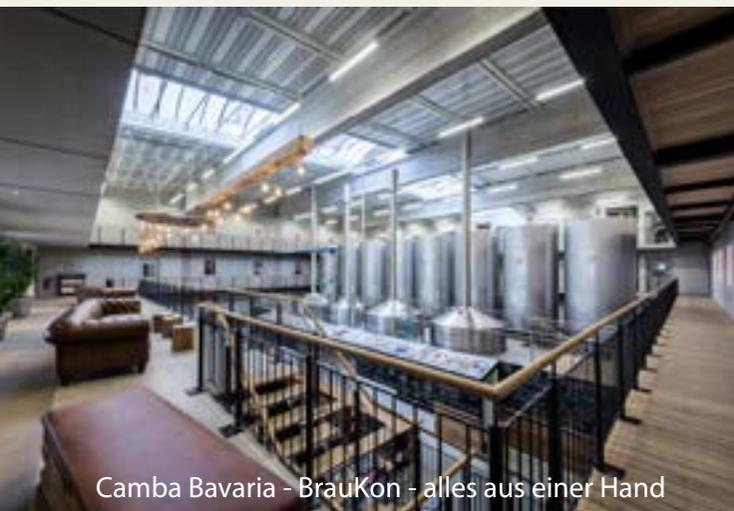


**Fachexkursion 2024**

25. - 26. April  
nach

**Salzburg**

**BrauKon**



Camba Bavaria - BrauKon - alles aus einer Hand



Im Biergarten der Augustiner Bräu



## Liebe Braumeisterkolleginnen und -kollegen,

hiermit laden wir Euch herzlichst zu unserer Fachexkursion 2024 ein. In die Planung haben wir ein breites Spektrum an Betrieben einfließen lassen. Rohstoffe, Technik und natürlich das reinste Lebensmittel von allen sind Themen auf dieser Exkursion. So steht nicht nur Bier auf dem Programm. Mit der Besichtigung der BrauKon GmbH und der Firma Hopsteiner sind auch Technik und Rohstoff abgebildet.

Die Brauereien, welche wir besichtigen, sind auch Highlights. Diese Highlights der Fachexkursion stellen wir Euch nun im Einzelnen vor. Die **Schlossbrauerei Maxlrain** wartet mit einer neuen Flaschenfüllerei auf. Diese ist inzwischen seit gut einem Jahr in Betrieb. Wie hoch Qualität dort geschrieben wird, zeigt die 16. Auszeichnung mit dem Bundesehrenpreis der DLG in Folge. Und diese Qualität genießen wir gemeinsam im Bräustüberl bei unserem ersten gemeinsamen Mittagessen.

Gestärkt geht es dann weiter zum technischen Teil der Exkursion der **BrauKon**, doch keine Sorge, auch hier ist der Genuss nicht weit. Der Brauanlagenhersteller betreibt als einziger seine eigene Brauerei, die **Camba Bavaria**. Dies zeichnet BrauKon aus, nicht nur 35 Braumeister, die im Unternehmen arbeiten, sondern auch die eigene Brauerei, in der sich die Produkte tagtäglich bewähren müssen. In der Genusswelt Seeon widmen wir uns vor der Weiterfahrt bei einem Umtrunk wieder dem Genuss.

In Salzburg Mülln besichtigen wir die 1621 von Augustinermönchen gegründete Brauerei, in der das Bier nach altem Rezept und großteils von Hand gebraut wird.

Jährlich entstehen in der **Augustiner-Bräu** 18.000 Hekto-



liter Handwerkskunst. Dieses „lebendige Biermuseum“ besichtigen wir gemeinsam. Damit zum Abschluss des Tages der Genuss nicht zu kurz kommt, gibt es zum gemeinsamen Abendessen das gute Bier direkt aus dem Holzfass in den Steinkrug.

Der Tag findet seinen Ausklang dann im „schwebenden“ **Austria Trend Hotel Salzburg Messe**, das geprägt ist von seiner modernen Architektur und eleganten Komfort für eine erholsame Nacht bietet.

Der zweite Tag wird durch Stiegl geprägt. Die erste Besichtigung des Tages führt uns in die seit 1492 in Familienbesitz befindliche **Brauerei Stiegl**. Seit mehr als 120 Jahren ist sie im Besitz der Familie Kiener. Die Brauerei Stiegl bietet eine Mischung aus Tradition und Moderne. Beim gemeinsamen Mittagessen in der Brauwelt genießen wir österreichische Schmankerl. Vielleicht das berühmte Stiegl Brat'l, ein österreichischer Schweinsbraten mit Stiegl-Biersauce?

Auch der Nachmittag steht noch im Zeichen von Stiegl. Jetzt besuchen wir das **Stiegl-Gut Wildshut**. Neben der Brauerei betreibt Stiegl hier auch ein landwirtschaftliches Gut, hier wird Urgetreide, wie Dinkel, Schwarzer Hafer und Emmer in Bioqualität angebaut. Direkt vor Ort wird auch gleich vermälzt und geröstet. So entstehen Spezialmalze für die hauseigenen Bierspezialitäten. Unser Augenmerk liegt auf der Brauerei, die wir besichtigen.

Auf dem Heimweg legen wir einen Stopp in der Hallertau bei der Firma **Hopsteiner** ein. Die Steiner Gruppe ist ebenfalls ein traditionsreiches Familienunternehmen, das in der sechsten Generation geleitet wird. In Mainburg besichtigen wir das Extraktionswerk in dem Hopfenextrakte entstehen.

Diese Exkursion bietet Euch in zwei Tagen intensiven Genuss, intensiven Austausch mit Kolleginnen und Kollegen und einen intensiven Einblick in Geschehnisse unserer Branche. **Zögert also nicht und nehmt teil an unserer Fachexkursion 2024.**



Alpaextrakt im Labor der Fa. Hopsteiner