

Nur die besten Rohstoffe für unser Bier.



Braumalz

Unser Gerstenmalz, die „Seele des Bieres“, beziehen wir ausschließlich von Landwirten aus der unmittelbaren Nachbarschaft.

Hefe

Für jeden Sud wird unsere individuelle Reinzuchthefer vor Ort von unserem Braumeister immer wieder frisch hergezogen.

Hopfen

Wir verwenden die weltweit besten Hopfensorten, wie beispielsweise den berühmten Tettlinger Aromahopfen.

Wasser

Frisches, von Natur aus weiches Bodenseewasser bester Qualität wird bei uns nach Enthärtung zum Brauen verwendet.



Schönbuch Braumanufaktur Erlebnistouren werden zu folgenden Zeiten durchgeführt:

Montag bis Freitag | 11.00 oder 18.00 Uhr

Samstag | 11.00 oder 16.00 Uhr

Eine Reservierung ist erforderlich.
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

Leistungen:

- Schönbuch Braumanufaktur Erlebnistour (Dauer ca. 1 - 1,5 Std.)
- Bierverkostung direkt aus dem Lagertank
- Original Schönbuch Braumanufaktur Verkostungsglas
- Bierfilbel
- Gruppenfoto zum ausdrucken

Preis:

6,- Euro pro Person

Treffpunkt der Führung:

Brauhaus, gegenüber Getränkemarkt,
Langestr. 20, 71032 Böblingen

Reservierungen & Anfragen:

telefonisch unter 07031-681323
oder per Email an brauhaus@braumanufaktur.com

Nach Absprache reservieren wir für Sie zum Abschluss Ihrer Brauereiführung gerne einen Tisch im Brauhaus oder Schönbuch Platzhirsch.

In Partnerschaft mit:



W. Dinkelaker Schönbuch-Bräu GmbH & Co. KG
Postplatz 6, 71032 Böblingen
www.braumanufaktur.com

Hautnah erleben, wie Bier gebraut wird.



„Seit je her wird in der Schönbuch Braumanufaktur sehr viel Wert auf die handwerkliche Braukunst gelegt. Wir haben die Brauerei in den vergangenen Jahren komplett modernisiert und technisch auf den neuesten Stand gebracht. Noch wichtiger sind aber die Mitarbeiter. Deren Können ist entscheidend für die hohe Qualität unserer Bierspezialitäten“

W. Dinkelaker, Brauer

Handwerk hat goldene Farbe. Seit 1823.

Moderne Technik paart sich also mit handwerklicher Tradition, ganz wie es in einer Manufaktur heutiger Definition der Fall ist. Unsere Braumanufaktur verstehen wir als Betrieb, der mit modernster Technik und handwerklicher Tradition Bierspezialitäten höchster Qualität herstellt.

Im Unterschied zu den Fabrik- oder Fernsehieren werden bei der Schönbuch Braumanufaktur die einzelnen Sude nicht etwa miteinander vermischt oder homogenisiert, im Gegenteil: Jeder Sud ist die Basis für eine Charge Bier, er wird in einen eigenen Lagertank eingebracht und reift dort bis zur Abfüllung in Flaschen oder Fässer. Jeder Sud ist praktisch ein eigenständiges Bier und hat damit eine eigenständige Note, die sich in Nuancen unterscheidet.



Schönbuch

BRAUMANUFAKTUR

S O S C H Ö N K A N N B I E R S E I N .



Schönbuch

BRAUMANUFAKTUR

S O S C H Ö N K A N N B I E R S E I N .

Moderne Technik paart sich mit handwerklicher Tradition.

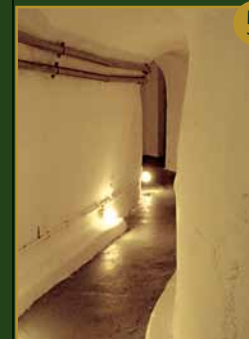
Von traditioneller Braukunst über eine bewegte Familien- und Firmengeschichte, vorbei an modernster Produktionstechnik, bis hin zu zeitgemäßer Gastfreundlichkeit.

Die Schönbuch Braumanufaktur einmal von innen zu sehen und zu erleben, lohnt sich. Hier wird Bier noch mit Herz und in überschaubaren Mengen gebraut, es zählt vor allem Qualität, Handwerkskunst und guter Geschmack.

Die Schönbuch Braumanufaktur Erlebnistour

1 Maschinenhaus

Hier lernen Sie in außergewöhnlichem Ambiente die Herkunft und Qualität unserer regionalen Rohstoffe kennen.



5 Gewölbekeller

Danach geht es für Sie erst mal hinunter in die alten Gewölbekeller. Über die Brauerei und die Familie Dinkelaker, die das Unternehmen seit fast 200 Jahren bis heute führt, gibt es Interessantes aus bewegter Geschichte zu berichten.

6 Verkostungskeller

Hier beginnt der geselligere Teil der Führung. Probieren Sie das braufrische und unfiltrierte „Kellerbier“ direkt vom Lagertank. Frischer kann man Bier nicht genießen.



2 Sudhaus

Im Herzen der Braumanufaktur werfen Sie einen Blick in die Sudpfanne und erfahren, was die Bierwürze ist und wie sie hergestellt wird.



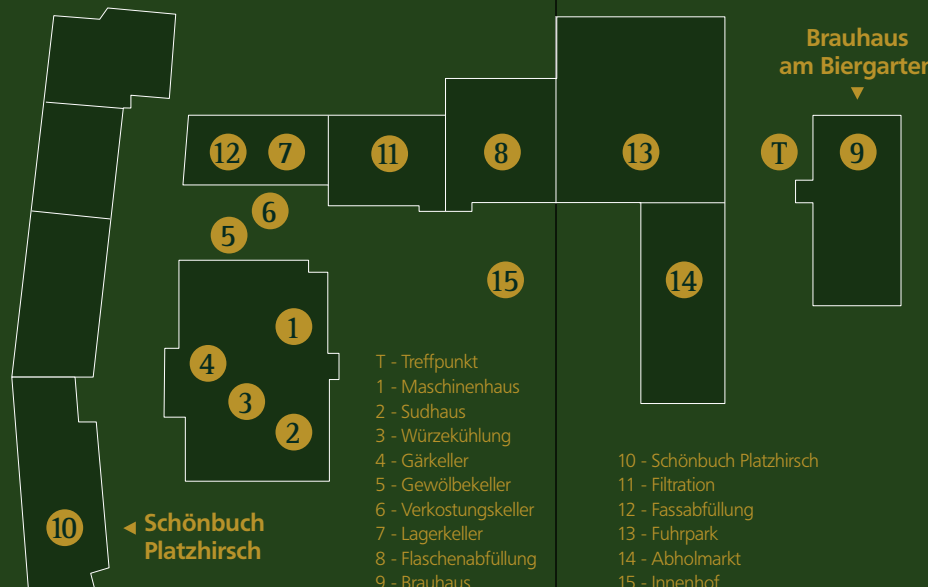
3 Würzekühlung

Auf dem Weg in den Gärkeller wird die Würze abgekühlt.



4 Gärkeller

Unter den riesigen Gärtanks lassen Sie sich erklären, wie die Hefe aus dem Malzzucker Alkohol und Kohlensäure bildet.



7 Lagerkeller

Ihre nächste Station ist der Lagerkeller. Hier geben wir unseren Bieren bei ca. 3-5°C Zeit, nachzugären und zu vollem Geschmack heranzureifen.



8 Flaschenabfüllung

Zu guter Letzt geht es noch zu unserer neuen Flaschenabfüllanlage mit einer Kapazität von 12.000 Flaschen pro Stunde.



9 Zum Abschluss

Zum Abschluss reservieren wir Ihnen auf Wunsch gerne noch einen Tisch in einer unserer gemütlichen Gaststätten. Entweder Sie besuchen den traditionellen Schönbuch Platzhirsch oder das zeitgeistige Brauhaus. Herrlich frisches Bier der Schönbuch Braumanufaktur und dazu ein köstliches Essen bekommen Sie natürlich in beiden Häusern.

