

STEINER BRAUEREIZEITUNG

INTERESSANTES AUS DER



SCHLOSSBRAUEREI STEIN

Kurz und bündig informiert

Ausgabe 2023



**Theaterfabrik
Traunreut:**
Kultur mit Leib und Seele

Seite 2



Aus der Brauerei:
Neue Mitarbeiterin
und Mitarbeiter

Seite 3



Almenpass:
Auffi auf d Alm

Seite 4

Editorial

Markus Milkreiter – Geschäftsführer



Ein Prost aus Stein a. d. Traun

Die aktuellen Zeiten sind für uns alle herausfordernd, das spüren Sie, liebe Leser unserer Brauereizeitung, genauso wie wir als Unternehmen. Kostensteigerungen auf dem Energiesektor und bei Betriebsstoffen, Lieferengpässe oder Materialknappheit sind die Themen, mit denen wir uns täglich

auseinandersetzen müssen. Eine Preisangleichung ist dadurch leider auch bei unseren Bieren nicht zu vermeiden. Die Schlossbrauerei Stein hofft aber auf das Verständnis und die Treue unserer langjährigen Kunden. Als regional verwurzeltes Unternehmen verwenden wir Rohstoffe aus unserer unmittelbaren Umgebung. Die Braugerste, die uns von den Chiemgauer Bauern geliefert wird, und das Wasser aus unseren eigenen Tiefbrunnen auf dem Brauereiareal stellen die Grundlagen unserer Biere dar. Wir setzen außerdem auf Nachhaltigkeit und erzeugen unsere Strom selber. Lesen Sie dazu den Bericht über unsere Stromerzeugung aus Wasserkraft in unseren betriebseigenen Wasserkraftwerken auf der nächsten Seite. In dieser Ausgabe der Brauereizeitung finden Sie außerdem die Vorstellung unseres neuen Braumeisters und einiger neuer Mitarbeiter, wir stellen den „Neuwirt“ in Seon und die Theaterfabrik in Traunreut vor. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihr Markus Milkreiter
Geschäftsführer

Weitgereister Braumeister Tobias Heß



Neuer Braumeister Tobias Heß

Bereits ein gutes halbes Jahr ist Tobias Heß neuer Braumeister in Stein. Der 44-Jährige stammt aus Breitbrunn und hat das Brauerhandwerk in Weihenstephan gelernt. Nach Anstellungen in diversen oberbayerischen Landbrauereien ging er 2006 den nächsten Schritt und besuchte

zwei Jahre lang die Meisterschule in Gräfelfing. Danach zog es den jungen Brauer in die weite Welt hinaus. Er arbeitete in Russland, Belize, Uganda, Mexiko, wo er jeweils Brauereien aufbaute, leitete und den Kollegen vor Ort zeigte, wie es richtig geht. Diese hätten vor allem sein Organisati-

onstalent, sein Wissen ums Bierbrauen und die typisch deutsche Gründlichkeit zu schätzen gewusst. 2016 kam Tobias Heß nach Deutschland zurück und war in Hamburg beim Aufbau und später der Leitung einer Craft-Beer-Brauerei beteiligt. Wenn er auch die Jahre in der Ferne sehr genoss, so kehrte er 2022 schließlich doch gerne wieder heim nach Oberbayern, denn „irgendwann muss auch eine gewisse Ruhe im Leben einkehren“. Er folgte dem Ruf von Markus Milkreiter in die Schlossbrauerei nach Stein. „Ich hab das Steiner Bier natürlich schon gekannt, hatte die Brauerei aber bis dahin noch nicht so richtig auf dem Schirm“, sagt der Braumeister. In Stein gefällt ihm der gute Zusammenhalt in der Belegschaft, das junge Team, die Vielfältigkeit der Aufgaben, da zur Brauerei auch das Bräustüberl, die Burg, ein E-Werk und vieles mehr gehören, und nicht zuletzt die einzigartige Lage am Fuße der Höhlenburg des Heinz von Stein.



Brauereifest am Vatertag, 18. Mai 2023

Ab 10 Uhr – Eintritt frei

Das 11. Steiner Brauereifest findet dieses Jahr wieder am Vatertag, 18. Mai, ab 10 Uhr auf dem Areal der Schlossbrauerei statt. Im Rahmen des Festes sind Brauerei- und Höhlenburgführungen belebt durch die Trostberger Ritter möglich, es gibt ein großflächiges Kinderland mit Hüpfburg, Bauklötzen, Kutschenfahrten, sowie bei schönem Wetter Bogenschießen oder einen Klet-

terturm. Die musikalische Unterhaltung übernehmen verschiedene Musikkapellen aus der Region im Felsenkeller und davor sowie im schattigen Biergarten. Natürlich ist auch für das leibliche Wohl bestens gesorgt mit bayerischen Schmankerln, Foodtrucks und einer Grillstation, Kaffee und Kuchen sowie natürlich bestes Steiner Bier. Der Eintritt ist frei.



Wir freuen uns am Vortag des 11. Brauereifestes, dem 17. Mai, hochkarätige internationale Profi-Boxkämpfe präsentieren zu können.

Besondere Ehrungen

Zwei Jubiläen – ein Abschied

Ein sehr seltenes Jubiläum gab es beim Wirt z' Lindach kürzlich zu feiern. Dort wird seit 90 Jahren Steiner Bier ausgeschenkt. Ein Gasthaus in Lindach gab es schon 1870. Der Vater des heutigen Wir-

Küche war und ist Zenzi Beilmayer zuständig. Ihr Mann nahm in früheren Jahren als gelernter Metzger die Hausschlachtungen vor und sorgte dafür, dass immer genügend Fleisch da war. Jetzt



Josef und Zenzi Beilmayer feierten 90-jähriges Jubiläum beim Wirt z' Lindach

tes kaufte es 1932 und Sohn Josef übernahm es 1964 zusammen mit seiner Frau Zenzi. Legendär ist das leckere Lindacher Rehragout, das sich schon unzählige Gäste schmecken ließen. Für die

hat das Wirtshaus nur noch an drei Tagen in der Woche geöffnet und macht ab und zu für Vereinsversammlungen auf. Ebenfalls schon sehr lange, nämlich 65 Jahre, bezieht das Hotel

Plank in Altötting die Biere aus der Schlossbrauerei Stein und es hat sich im dazugehörigen Restaurant ein richtiger Fanclub der Steiner Biere zusammengefunden. Die Eltern des heutigen Chefs haben 1958 das Wirtshaus gekauft, das nach und nach erweitert und zum Hotel ausgebaut wurde. Der Koch und Hotelmeister führt es zusammen mit seiner Frau Anna und auch Sohn Manuel arbeitet im Betrieb mit. Das Hotel hat über 100 Zimmer, teils mit eigenem Wellnessbereich, ein Indoor-Schwimmbad und eine Küche, die schon mehrfach mit dem bayerischen Staatspreis ausgezeichnet wurde. 40 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen kümmern sich um die Gäste im Haus und es werden laufend neue Fachkräfte ausgebildet. Verabschieden musste sich die Schlossbrauerei von einem anderen traditionellen Wirtshaus.

Anfang Oktober 2022 wurde beim Weißbräu in Obing noch mit einem zweitägigen Fest das 40-jährige Jubiläum ausgiebig gefeiert. Bald danach verabschiedeten sich die Wirtsleute Ottmar



65 Jahre Bierbezug feiern die Inhaber vom Hotel Plank in Altötting



Ottmar und Hildegard Müller feierten 40-jähriges beim Weißbräu in Obing

und Hildegard Müller in den wohlverdienten Ruhestand. „Es war eine gute Zeit mit vielen

schönen Erlebnissen“, resümierte Hildegard Müller.

Neuwirt Seon

Bayerische Schmankerl und Spezialitäten in alter Traditionsgaststätte



Wolfgang Thomé und seine Frau Karin sind seit 33 Jahren die Wirtsleute des „Neuwirt“ in Seon

Wolfgang Thomé und seine aus Österreich stammende Frau Karin haben beide in der Gastronomie von der Pike auf gelernt und sind seit 33 Jahren die Wirtsleute einer der ältesten Steiner Wirtshäuser, der Brauereigaststätte „Neuwirt“ in Seon. Nachdem der damalige Geschäftsführer der Schlossbrauerei Stein Dr. Michael Elsen das Anwesen käuflich erworben hatte, warb Reinhold Steinberger das Ehepaar 1990 als Wirtsleute an. Sie packten voller Elan an und machten aus dem damals doch ziemlich heruntergekommenen Gasthaus ein richtiges Schmuckstück.

Beim „Neuwirt“ kocht der Chef höchstpersönlich und zwar typisch bayerische Gerichte, hergestellt ausschließlich mit regi-

onalen Produkten. Schmankerl vom Reh, das von Jägern aus der Region geliefert wird, bayerische Spezialitäten wie openfischer Krusten-Schweinebraten, Chiemseerente vom Hausfischer, deutscher Spargel und anderes mehr steht auf der Speisekarte. Essen kann man im gemütlichen Gastraum, im Stüberl, das sich auch für Geschäftsessen oder private Festlichkeiten für bis zu 40 Personen eignet, oder bei schönem Wetter im Biergarten vor dem Haus. Zum Gasthaus gehören moderne 2019 renovierte Zimmer mit allem Komfort. Für Gäste ist Seon ein idealer Standort und Ausgangspunkt, von wo aus man vielfältige Wander- und Radtouren unternehmen kann.

Das Haus, in dem der „Neuwirt“ sich befindet, hat eine lange Geschichte. Im 15. Jahrhundert wurde das Anwesen erstmalig erwähnt. Es war lange Zeit als „Tischler-Hof“ bekannt, da dieses Handwerk darin nachweislich bereits 1637 betrieben wurde. Grundherr war bis 1802 das Kloster Seon. Offensichtlich befand sich darin auch einmal ein Brot- und Branntweinladen. In den Jahren 1870 bis 1875 erfolgte eine Neuerrichtung und seitdem heißt das Anwesen „Neuwirt“. Nach einer längeren Schließung aufgrund einer Erkrankung des Wirtes öffnete der „Neuwirt“ im April wieder und hat folgende Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag von 17 bis 22 Uhr, Sonntag von 10 bis 14 Uhr und von 17 bis 22 Uhr.

Theaterfabrik Traunreut

Hier ist die Kultur zuhause



Kultur mit Leib und Seele - ein vielseitiges Angebot für Jedermann

Der ehrenamtlich geführte Verein „die-theaterfabrik e.V.“ bietet auf einer Fläche von über 1000 Quadratmetern drei Bühnen im großen Theatersaal, dem Theatercafé, der Blackbox und „Open Air Kultur“ auf der Dachterrasse. Das Programm, das in der Theaterfabrik das ganze Jahr über geboten wird, ist überaus vielseitig und reicht von Konzerten in den verschiedensten Musikstilen über, Lesung, Filmvorführung, Kabarett und Puppentheater bis hin zur regelmäßigen „offenen Bühne“, auf der jedermann sein Können präsentieren kann. Im Theatercafé kann man gemütlich bei Kaffee und Kuchen sitzen, dabei die Zeitung, ein Kulturjournal oder ein Buch aus dem gut bestückten Bü-

cherregal lesen. An ausgewählten Nachmittagen gibt es Liveprogramm, Musik oder Theater und einmal im Monat findet dort sonntags ein Theaterfrühstück mit Liveprogramm statt. Die Blackbox mit kleiner Bühne in nostalgischem Ambiente hat Platz für 50-60 Personen. Hier wird kleines Theater gespielt, Kinderprogramme, Offene Bühne und After Business Party in lässiger und entspannter Atmosphäre. Der große Theatersaal hat Platz für bis zu 200 Plätze und hier finden die größeren Konzerte, Filmvortrüge, Theater, Tanzveranstaltungen oder anderes statt.

Teamerweiterung

Fünf neue Mitarbeiter, eine neue Mitarbeiterin



Matthias Schatz, Christian Fischl, (v.l.n.r.), Markus Milkreiter - Geschäftsführer, Lorenz Fernsebner, Daniela Schwab-Stöckli (v.r.n.l.)

In den letzten Monaten haben fünf neue Beschäftigte ihre Arbeit in der Schlossbrauerei Stein begonnen. Christian Fischl aus Jettenbach ist gelernter Brauer und Mälzer und hat schon zuvor in Brauereien gearbeitet, zuletzt in Freising. In Stein ist er seit Juni 2022 und hier zuständig für die Festabwicklung. Bei Festen, bei denen Steiner Bier ausgeschenkt wird, richtet er alles mit der Festabwicklung. Bei Festen, bei denen Steiner Bier ausgeschenkt wird, richtet er alles mit der Festabwicklung. Bei Festen, bei denen Steiner Bier ausgeschenkt wird, richtet er alles mit der Festabwicklung.

wehmann in einer Trostberger Firma. Steiner Bier kennt der St. Georgener schon lange durch sein ehrenamtliches Engagement bei diversen Vereinen und da auch seine Frau Tamara in der Schlossbrauerei arbeitet, hat er sich beworben. Der 35-Jährige ist im Heimdienst tätig, bringt die Getränke zu Privatkunden, hilft aber auch auf dem Brauereihof beim Verladen, Kisten stapeln oder anderen Tätigkeiten. Aus Trostberg kommt Daniela Schwab-Stöckli, gelernte Braumeisterin. Sie hatte es jedoch nach dem Studium schwer, eine passende Anstellung in einer Brauerei zu finden und war einige Jahre im Außendienst einer Getränkefirma aus dem Land-

kreis tätig. In Stein ist sie seit Januar als Gebietsverkaufsleiterin Handel für den Fachhandel zuständig. Sie betreut die Märkte und Geschäfte, in denen Steiner Getränke verkauft werden. Die Schlossbrauerei Stein bildet auch laufend aus und hat stets drei Lehrlinge in den drei unterschiedlichen Lehrjahren. Neuester Zugang ist Lorenz Fernsebner aus Traunstein, der im September 2022 seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer begann. Der 16-Jährige hat bei einem Praktikum in einer anderen Brauerei Gefallen an dem Beruf gefunden und auf seine Bewerbung in der Schlossbrauerei Stein hin sofort eine Lehrstelle erhalten. Zahlreiche Beschäftigte der Brauerei sind „Eigengewächse“, die hier schon ihre Ausbildung absolviert haben und danach geblieben sind.



Wir konnten durch unsere langjährige Zusammenarbeit mit den Trostberger Chiefs ihren Top Stürmer als neuen Mitarbeiter für die Brauerei gewinnen. Seit Herbst 2022 arbeitet Jakob Poricky in unserer Füllerei und unterstützt uns nicht nur auf dem Eis.

Schafkopfturnier

Matthias Huber Bester mit 134 Guade



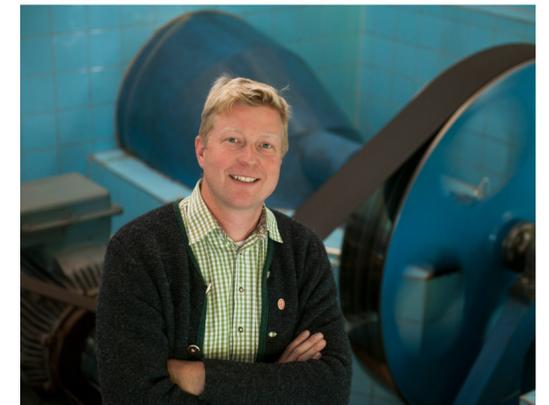
Vertriebs- und Marketingleiter der Schlossbrauerei Stein Christian Eder (v. l.) gratulierte den Siegern Anni Karl, Matthias Huber und Franz Klöckl

Die Schlossbrauerei Stein richtet jedes Jahr ein großes Schafkopfturnier in der Region aus. Zum Finale kamen 30 Partien in Kienberg im Saal des Gasthauses Post zusammen, um die Sieger auszukarteln. Matthias Huber aus Freutsmoos war dabei mit 134 Guade Bester und holte sich den Siegerpokal. Zweite wurde Anni Karl aus Pittenhart (112 Punkte)

und Dritter Franz Klöckl aus Waldhausen (107 Punkte). Bis zum zehnten Platz gab es Geldpreise, insgesamt wurden 1350 Euro ausbezahlt. Bis zum 30. Platz erhielten die Gewinner je einen Kasten Bier und bis zum 60. ein Sixpack. Als Spielleiter im Finale schauten Franz Schubert und Fred Baumann, dass alles mit rechten Dingen zugeht.

Wasserkraftwerke und sauberes Wasser

Strom wird in Stein selber produziert



Die Schlossbrauerei Stein liegt günstig am Steiner Mühlbach und kann so den benötigten Strom selber produzieren. Von der Kraft des Wassers im Mühlbach profitierten Jahrzehnte lang mehrere Mühlen entlang des Gewässers und in Stein sorgen seit über 100 Jahren zwei wasserbetriebene Elektrokraftwerke an dem Bach für umweltfreundlich erzeugte Energie. Damit können 100 Prozent des Verbrauchs der Brauerei mit Ökostrom abgedeckt werden. Ein weiteres Plus ist das gute Steiner Wasser. Geschäftsführer Markus Milkreiter: „Wir sind stolz darauf, dass wir für die Produktion unserer hochqualitati-

ven Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke auf reines Wasser aus unserem eigenen Tiefbrunnen auf dem Brauereiareal zurückgreifen können. Es weist erstklassige geprüfte Wasserqualität auf.“ Gleichzeitig unterhält die Brauerei ein getrenntes Kanalnetz. Das Oberflächenwasser wie die Kühlwasser werden der Traun zugeführt und belasten somit nicht die Steiner Kläranlage. Lediglich das Schmutzwasser wird über das Misch- und Ausgleichbecken der Kläranlage zugeführt. Dank moderner wassersparender Anlagen konnte der Wasserverbrauch in den vergangenen Jahren um 20 Prozent reduziert werden.

Steiner Rockdampfer 2023

Beschwingt auf dem Chiemsee unterwegs



Die Schlossbrauerei Stein geht neue Wege und begibt sich aufs Wasser. Ein Veranstaltungshighlight der besonderen Art erwartet alle Freunde der Brauerei im Juni beim „Steiner Rock-

dampfer“. Die Schlossbrauerei und Luckyman concerts laden am Samstag, 3. Juni, ein auf die „MS Edeltraud“, das größte Schiff der Chiemsee Flotte. Während der Fahrt wird für je-

den musikalischen Geschmack etwas dabei sein, denn drei heimische Bands sind mit an Bord. „The Tush“ aus Freilassing spielen Rock Klassiker, „Creedance Revival“ aus Mühldorf natürlich die Songs der Creedance Clearwater Revival Band und „Omas Eckzahn“ aus Haiming spielen „eckzellente“ Rock Oldies. Die Gastronomie an Bord hat ebenfalls viel zu bieten – zum Steiner Bier gibt es eine Grillstation, Brotzeiten und die Haifischbar auf dem Sonnendeck. Wer dem Kapitän zusehen will, wie so ein großes Schiff gesteuert wird, der ist auf der Brücke herzlich willkommen. Jeder Gast erwirbt beim Kauf einer Eintrittskarte einen nicht nummerierten Tischsitzplatz. Die verfügbaren Plätze sind im Salon und auf dem Sonnendeck bei freier Sitzplatzwahl. Einlass ist ab 18.15 Uhr, Abfahrt um etwa 19 Uhr. Gegen 22 Uhr legt das Schiff wieder an. Tickets gibt's online unter events.fairetickets.de/clyad/.

Brauerei- und Burgführungen

Interessante Einblicke in Burg und Brauerei



Die Faszination bayerischer Braukultur und die Geschichte eines berühmten Raubritters in der besterhaltenen Höhlenburg Europas lassen sich bei einzigartigen Erlebnisführungen ideal miteinander verknüpfen. Bereits seit 1489 wird in Stein a. d. Traun

die Kunst des Bierbrauens gepflegt. Im Mittelalter entstand hier zudem die am besten erhaltene und begehbare Höhlenburg Europas. Eine Führung durch die geheimnisvollen Gänge mit Gefängnis, Folterkammer, Wohnräumen und Rittersaal sorgt für

Grusel- und Gänsehautmomente! Hier trieb der wilde Raubritter Heinz von Stein sein Unwesen. Um ihn ranken sich zahlreiche Legenden. Die Leuchtenberg-Ausstellung gibt ergänzend Einblick in die Welt eines schillernden Adelsgeschlechts.

Es gibt drei Möglichkeiten: eine historische Höhlenburgführung, die klassische Brauereiführung oder eine kombinierte Brauerei- und Höhlenburgführung. Bei der kombinierten Führung geht es zunächst durch die Schlossbrauerei mit Sudhaus, Gär- und Lagerkeller, ehe es zur Höhlenburg hinaufgeht. Nach der Burgführung kann man bei einer Biervorkostung den Panoramablick vom Hochschloss auf den Chiemgau genießen. Burgführung und kombinierte Führung sind jährlich von Anfang April bis Ende Oktober möglich, die Brauereiführung von November bis Anfang April.

Kartenbestellung ist erforderlich online unter

www.steiner-bier.de/fuehrungen.

Bei weiteren Fragen gerne Email an brauereierlebnis@steiner-bier.de oder telefonisch unter

0 86 21 - 98 32 98.

Die Führungen sind nicht barrierefrei. Festes Schuhwerk und Trittsicherheit sind erforderlich.

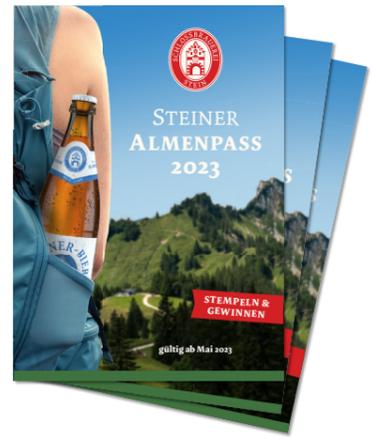
Almenpass 2023

Auffe auf'd Alm

Auch 2023 gibt es den beliebten Almenpass für begeisterte Berggeher und Bergadler. Dieses Jahr kommen zwei neue Almen hinzu. Die „Haaralm“ liegt westlich von Ruhpolding auf 1325 Metern Höhe in den Chiemgauer Alpen. Dort gibt es neben Getränken almtypische Brotzeiten und hausgemachte Kuchen. Erreichbar ist sie ab Pflingsten bis Ende September, Ruhetag ist am Montag.

Die zweite neue Alm ist die „Kaitl-Alm“ auf einer Höhe von 970 Metern westlich von Weißbach gelegen, am Fuß des Inzeller Kienberg. Sie zählt zu den ältesten Almen Deutschlands und wurde bereits 1290 erwähnt. Circa 1594 ist das Blockhaus entstanden. Jahrhunderte trotzte es den strengen Wintern und wird bis heute alm-typisch bewirtschaftet. Vom Holzknecht Museum aus kommt man in rund zwei Stunden zur Alm. Sie ist bewirtschaftet von Mai bis Ende Oktober, Ruhetag ist am Donnerstag. Zum Ausgleich fallen zwei bisherige Almen weg.

Auf allen teilnehmenden Almen können sich Wanderer nach der Anstrengung des Weges mit küh-



len Steiner Getränken belohnen und erhalten dazu einen Stempel für die Teilnahme am Gewinnspiel.

Passend zur Almsaison gibt es das „Almbier“, ein leichteres und sehr süffiges Helles mit einer feinblumigen Hopfennote. Mit nur 3,5 Prozent Alkohol ist es der perfekte Begleiter bei jeder Wanderung. Traditionell untergärig gebraut sorgt es für den echten Steiner Biergenuss.

Der Pass ist auf den teilnehmenden Almen, bei Sport Schneider in Traunstein und in der Brauerei in Stein erhältlich. Einsendeschluss der Teilnahmekarten ist am 31. Oktober 2023. Zu gewinnen gibt es ein Mountainbike, eine Skiausrüstung, eine Wanderausrüstung sowie Gutscheine für Steiner Gaststätten und Steiner Bier.

Steiner Veranstaltungs-Highlights

17. Mai	BOX-EVENT SCHLOSSBRAUEREI STEIN
18. Mai	11. STEINER BRAUEREIFEST
25. Mai	ZELTDISCO - VOLKSFEST TROSTBERG
26.-29. Mai	FEUERWEHRFEST AU AM INN
01.-4. Juni	FESTWOCHE FREIWILLIGE FEUERWEHR ASTEN
1.-11. Juni	FEUERWEHRFEST ALBERTAICH
2.-11. Juni	VOLKSFEST TROSTBERG
2.-11. Juni	VOLKSFEST KRAIBURG AM INN
03. Juni	STEINER ROCK-DAMPFER
3.-4. Juni	MITTELALTER-BURGFEST STEIN AN DER TRAUN
06.-10. Juli	PALLINGER VOLKSFEST
21.-30. Juli	FESTWOCHE AM SEE OBING

Gewinnspiel Mitmachen und gewinnen

Hier wieder eine Gewinnchance für aufmerksame Leser:

Woher kommt der neue Braumeister der Schlossbrauerei Stein Tobias Heß?

Breitbrunn

Bonn

Bamberg

Zu gewinnen gibt es insgesamt 30 Kästen Almbier.

Die richtige Antwort bitte ankreuzen, ausschneiden und mit Absenderangabe

bis 31. August zurückschicken an:

Schlossbrauerei Stein, Schlosshof 2, 83371 Stein a. d. Traun

oder abfotografieren und per E-mail senden an: info@steiner-bier.de

Absender:

.....

.....

.....

NEWSLETTER-ANMELDUNG

Ich willige ein, dass mich die Schlossbrauerei Stein per E-Mail über Neuigkeiten informiert.

Die Ermittlung der Gewinner erfolgt im Losverfahren. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Persönliche Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Mitarbeiter der Schlossbrauerei Stein sind vom Gewinnspiel ausgeschlossen. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung der Gewinne ist ausgeschlossen.

Impressum

Herausgeber: Schlossbrauerei Stein Wiskott GmbH & Co. KG, vertreten durch Geschäftsführer Markus Milkreiter Schlosshof 2, 83371 Stein an der Traun, Telefon 0 86 21/98 32-0, www.steiner-bier.de

Verantwortlich für den Inhalt: Pia Mix, Markus Milkreiter und Nicole Israel · **Druck:** A. Miller & Sohn KG, Traunstein · **Gesamtauflage:** 20 000