

STEINER BRAUEREIZEITUNG

INTERESSANTES AUS DER



SCHLOSSBRAUEREI STEIN

Kurz und bündig informiert

Ausgabe 2024



Bürgerhaus:
Wonneberger haben ein Haus für die Bürger

Seite 2



Aus der Brauerei:
Neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Seite 3



Almenpass:
Auffe auf'd Alm

Seite 4

Strom kommt aus dem eigenen Wasserwerk



Michael Obermeier und Markus Milkreiter im E-Werk.

Die Schlossbrauerei Stein erzeugt ihren benötigten Strom selber aus Wasserkraft. Bereits 1907 wurde von der Brauerei in Stein das erste E-Werk gebaut. Beinahe 100 Jahre lang hielt die Turbine und wurde schließlich 2002 erneuert. Heute erzeugen zwei Turbinen im eigenen Kraftwerk auf dem Brauereigelände aus dem Wasser des Mühlbaches Strom, wobei jede maximal 90 Kilowatt liefert. Weitere 65 Kilowatt kommen vom zweiten E-Werk der Brauerei, das wenige 100 Meter davor ebenfalls am Mühlbach errichtet wurde. Der mit Wasserkraft erzeugte grüne Strom reicht zur Versorgung der Schlossbrauerei aus. Überschüsse werden ins Netz eingespeist. Das Energiemanagement wurde dahingehend überarbeitet, dass besonders stromintensive Geräte vor allem nachts laufen, um auch in den Nachtstunden den produzierten Strom optimal zu nutzen. Für Geschäftsführer Markus Milkreiter ist die eigene Stromproduktion ein wichtiger Bestandteil des Gesamtpaketes in der Schlossbrauerei, zu dem auch

das Wasser aus dem eigenen Brunnen und die eigene Gerste der Braugerstenbauern aus der Region gehören. Für die Instandhaltung nicht nur der Wasserkraftwerke ist Michael Obermeier zuständig. Er ist seit 2005 in der Brauerei angestellt, hat zunächst eine Brauerlehre absolviert und sich dann in die Instandhaltung eingearbeitet. Die Schlossbrauerei ist auch für die Schleuse an der Traun in Traunreut in Höhe des Traunrings zuständig. Dort wird das Wasser des Mühlbaches aus der Traun ausgeleitet. Diese Schleuse muss ständig kontrolliert werden, da nur so viel in den Mühlbach geleitet werden darf, dass in der Traun noch ausreichend Wasser für die Fischtrappe bleibt. Jedes Jahr im Herbst findet die Bachauskehr statt, im Zuge derer auch Ausbesserungsarbeiten vorgenommen werden. Wenn der Mühlbach, an dem insgesamt sechs Kraftwerke verschiedener Besitzer liegen, für einige wenige Tage trockengelegt ist, können notwendige Arbeiten an den Bachwänden durchgeführt werden.

Spedition Stahl übergibt Fuhrpark

Kundenservice und Beständigkeit



Die langjährigen treuen Fahrer der Brauerei Stein.

20 Jahre lang sorgte Klaus Stahl mit seiner Spedition dafür, dass die Getränke der Schlossbrauerei Stein immer pünktlich und zuverlässig zu den Kunden kamen. Nun verkaufte er Anfang des Jahres seinen Fuhrpark an die Brauerei. Es sei damals vor zwei Jahrzehnten die Idee vom Geschäftsführer Dr. Michael Elsen gewesen, den Fuhrpark auszulagern und ihm anzubieten, erzählt Klaus Stahl. Er wagte den Schritt und kaufte zunächst zwei Lastwagen. Nach und nach baute er den Fuhrpark

aus und einen Stamm an langjährigen treuen Fahrern auf. Für die Kunden ändert sich, außer dass die Brauerei nun wieder selber für den Transport der Getränke zuständig ist, nichts. Klaus Stahl bleibt weiterhin bei der Schlossbrauerei Stein angestellt als Logistikleiter mit Christian Fischl als Stellvertreter. „Oberste Priorität bei mir waren in all den Jahren der Kundenservice und die Beständigkeit“, so Klaus Stahl. Und das soll auch künftig so bleiben.



Die Schlossbrauerei Stein arbeitet eng mit dem BayWa Lagerhaus Emertsham zusammen, (von links) Fritz Picherer und Josef Thurner von der BayWa, bisheriger Saatguterzeuger Meinrad Bernhofer, Brauerei-Geschäftsführer Markus Milkreiter und Braumeister Tobias Heß.

Saatguterzeugung geht in neue Hände über

Bernhard Schneider als neuer Lieferant

Seit 2004 stellte Meinrad Bernhofer, Landwirt aus Hochreit/Stadt Traunreut, das Saatgut zum Anbau der Braugerste für die Schlossbrauerei Stein her. Nach Betriebsübergabe und Umstrukturierung übernimmt die Herstellung des Saatgutes nun der Landwirt Bernhard Schneider aus Kastl. Geschäftsführer Markus Milkreiter ist es besonders wichtig, dass weiterhin alle Zutaten aus der Region kommen. Gerade in Zeiten der Rohstoffkrise zeige sich, wie wertvoll es ist,

wenn der notwendige Rohstoff gesichert ist. Im ersten Anbaujahr 2023 der Sorte Amidala, das klimatisch sehr schwierig war, bewährte sich die Gerste bereits. Im BayWa Lagerhaus in Emertsham wird das Saatgut aufbereitet und an die Braugerstenbauern verteilt. „Der Grundsatz ‚aus der Region für die Region‘ wird bei uns tagtäglich in der Praxis gelebt. Wir lassen die Wertschöpfung in der Region“, freut sich Markus Milkreiter über die erfolgreiche Zusammenarbeit.

SILBER
AUS
STEIN

Unser Helles. Ausgezeichnet mit dem European Beer Star 2023 in Silber.

Echter Steiner Biergenuss - seit 1489.





GERMAN-STYLE
HELLES

SILVER AWARD 2023

Editorial

Markus Milkreiter –
Geschäftsführer



Ein Prost aus Stein a. d. Traun

Die Zeiten sind gerade nicht einfach, mittelständische Unternehmen im ganzen Land haben mit den unterschiedlichsten Problemen zu kämpfen. Die Schlossbrauerei Stein ist jedoch gut aufgestellt für die Zukunft und fest verwurzelt im Landkreis. Der Grundsatz „aus der Region für die Region“ ist für uns nicht nur Theorie, wir leben ihn. Wir stützen uns dabei auf ein Gesamtpaket aus eigener Gerste, eigenem Strom und Wasser aus dem eigenen Brunnen. Lesen Sie dazu in dieser Ausgabe die Berichte über die Saatguterzeugung und die umweltfreundliche Stromerzeugung aus Wasserkraft. Mit Freude präsentieren wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, außerdem die Neuen in unserem Team. Lernen Sie die jungen, motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennen. Und obwohl es auch im Gastgewerbe derzeit nicht unbedingt einfach ist, können wir Ihnen heuer neue Pächter in bekannten Steiner Wirtshäusern vorstellen, die alle „Bock“ haben auf das Leben als Wirt.

Ihr Markus Milkreiter
Geschäftsführer



Bürgerhaus Wonneberg

Wonneberger haben ein Haus für die Bürger



Der neu gestaltete Wonneberger Dorfplatz mit dem Bürgerhaus als Treffpunkt.

In Wonneberg wurde ein Bürgerhaus realisiert und 2022 eingeweiht. Bürgermeister Martin Fenninger hat schon bei seinem Amtsantritt 2014 überlegt, wie man die beiden Wirtshäuser in St. Leonhard, die nach und nach geschlossen haben, ersetzen kann. Ersten Überlegungen folgten sofort Taten. Im Saal ist Platz für 199 Besucher, er ist aber auch in drei kleinere Räume teilbar. Jeden Freitag findet dort nun ein Stammtisch statt, für den die

örtlichen Vereine abwechselnd zuständig sind. Über die Homepage des Ortes kann das Haus für die unterschiedlichsten Veranstaltungen gebucht werden. Auch der davor neu gestaltete Dorfplatz lädt zum Verweilen ein. „Das Haus ist ein richtiger Treffpunkt geworden“, freut sich Bürgermeister Fenninger. Er hat gemerkt, dass das Projekt die Dorfgemeinschaft stärkt. Ein neuer Verein wurde gegründet, der sich um die Abwicklung und Belegung kümmert.

Besondere Ehrungen

Seit 100 Jahren wird Steiner Bier verkauft



Anlässlich des Jubiläums gab es eine Urkunde. (von links) Christian Eder, Martin Berger, Elisabeth und Anton Röckenwagner, Brauerei-Geschäftsführer Markus Milkreiter und der Pächter Sleiman el Ali.

Hirten. Der „Röckenwagner“ in Hirten war viele Jahrzehnte ein Synonym für bayerische Gastlichkeit und Wirtshauskultur. Das Wirtshaus in Hirten hat eine lange Familientradition. Anton und Elisabeth Röckenwagner zogen sich 2015 zurück und genießen seitdem ihren wohlverdienten Ruhestand. Danach übernahm Sleiman el Ali im März 2021 das Haus, das seitdem unter dem Namen „Ristorante Sale e Pepe“ läuft. Alle Wirte auf

dem Haus hielten der Schlossbrauerei Stein die Treue, sodass nun das 100-jährige Jubiläum gefeiert werden konnte. Seit 1923 werden die Steiner Biere und auch die alkoholfreien Getränke dort verkauft und das Hirtener Wirtshaus gehörte lange Zeit zu den größten Abnehmern der Brauerei. „Wir haben uns immer gut aufgehoben gefühlt bei der Schlossbrauerei Stein“, betonte das Ehepaar Röckenwagner bereits vor Jahren.

„Bock auf Wirt“

Dorfwirtschaft Asten

Neues Wirtsehepaar in Traditionswirtschaft



Geschäftsführer Markus Milkreiter und Christian Eder Vertriebsleiter Gastronomie mit Roland und Christine Kiesenhofer (mitte).

Die Dorfwirtschaft in Asten ist ein traditionell bayerisches Wirtshaus mit Biergarten und einzigartigem Ausblick. Seit 1. März 2024 sind Roland und Christine Kiesenhofer die neuen Wirtsleute in Asten. Beide haben bereits langjährige Erfahrung in der Gastronomie. Roland Kiesenhofer ist gelernter Koch, Restaurant- und Hotelfachmann sowie Sommelier. Er hat schon in der Residenz Heinz Winkler in Aschau gearbeitet und war mehrere Jahre Geschäftsführer im Parkhotel Traunstein. Nun leitet er die Küche. Seine Frau Christine hat Hotel- und Gastronomie-Management studiert. Sie übernimmt den Service zusammen mit Mitarbeiterinnen, die vom früheren Wirt übernommen wurden.

Auf der Speisekarte stehen traditionelle bayerische und österreichische Speisen, jeden Sonntag und Feiertag gibt es ofenfrischen Schweinsbraten. Dem Wirtsehepaar ist es ganz wichtig, dass sich die Dorfgemeinschaft wohl fühlt. Das Herzstück des Hauses ist natürlich die Gaststube mit dem Stammtisch, an dem man sich regelmäßig trifft. Es gibt ein Nebenzimmer für kleinere Gesellschaften und einen Saal für große Feierlichkeiten wie das Asten Theater. Besonders beliebt ist der große Biergarten mit dem einmaligen Ausblick.

Geöffnet ist Mi. - So. 11.30 - 14.30 Uhr und von 17.30 - 23.00 Uhr. In der Biergartensaison wird tagsüber durchgehend geöffnet sein.

„L’Ulivo“

Italienische Spezialitäten am Golfplatz



Geschäftsführer Markus Milkreiter und Verkaufsleiter Gastronomie Martin Berger mit Wirt Bilal Yaghi sowie Rudi Hofer, Geschäftsführer des Golfclubs Pleiskirchen (von links).

Am Golfplatz von Pleiskirchen, Landkreis Altötting, der 1996 eröffnet wurde, gibt es von Anfang an ein Restaurant. Nicht nur Golfer kehren hier gerne ein, auch Gäste aus dem Ort und der näheren Umgebung. Seit Ende 2022 hat das Lokal einen neuen Wirt und einen neuen Namen. Bilal Yaghi aus Ancona leitet das „L’Ulivo“, zu Deutsch Olivenbaum. Der Italiener ist seit drei Jahren in Deutschland, nachdem er elf Jahre als Koch auf Kreuzfahrtschiffen unterwegs war. Da er die Steiner Biere als Betreiber in einem Gasthaus in Hirten kannte, führte er in seinem Lokal am Golfplatz

die Getränke der Schlossbrauerei exklusiv ein. Das L’Ulivo hat das ganze Jahr über geöffnet und bietet italienische Speisen von Pizza und Pasta bis hin zu Fisch und Fleisch. Besonders Spezialitäten aus Mittel- und Süditalien liebt und kocht Bilal Yaghi für seine Gäste. Da es das einzige italienische Ristorante in Pleiskirchen ist, wird es auch von Nicht-Golfern sehr gerne besucht. Besonders beliebt sind die Grilltage im Sommer, wo man den Abend mit herrlichem Sonnenuntergang auf der Terrasse genießen kann. Von dort aus hat man auch einen guten Blick auf das 18. und letzte Loch des Golfplatzes.

Zwei Jubiläen in der Brauerei

Christina Heigermoser und Peter Feichtner feierten Jubiläum



Christina Heigermoser und Peter Feichtner.

Im Herbst 2023 konnten zwei langjährige Mitarbeiter der Brauerei ein Dienstjubiläum feiern. Allen voran unser kaufmännischer Leiter Peter Feichtner, der seit 25 Jahren seine Kompetenzen in die Brauerei einbringt. Er lernte seinen Beruf von Grund auf und mit allen Facetten in der EDEKA Chiemgau eG in Trostberg, bildete sich nach dem Grundwehrdienst weiter zum Handelsfachwirt, anschließend absolvierte er die Prüfungen zum Bilanzbuchhalter der Kölner Steuerfachschule und Bilanzbuchhalter IHK München und Oberbayern. Seit zweieinhalb Jahrzehnten ist er eine große Unterstützung der Geschäftsführungen in allen kaufmännischen Belangen und erhielt vor drei Jahren Prokura. Viele Veränderungen und Neuerungen in der Brau-

erei und in seinem Fachbereich erlebte er in den zurückliegenden Jahren. Genau das habe ihn immer daran gereizt, in einem Mittelstandsunternehmen zu arbeiten.

Vor zehn Jahren kam Christina Heigermoser in die Brauerei. Seitdem hat sie sich zu einer unverzichtbaren Säule unseres Teams entwickelt. Sie begann im September 2013 nach ihrem Real schulabschluss eine Ausbildung zur Bürokauffrau. In der Brauerei hat Christina Heigermoser ihre Schwerpunkte in der Lohnbuchhaltung, Debitorenbuchhaltung, Zeiterfassungscontrolling und Stellvertretung des kaufmännischen Leiters. Christina Heigermoser hat die Weiterbildung zur Wirtschaftsfachwirtin absolviert und unterstützt zuverlässig alle Kollegen bei Fragen.

Verabschiedung von Irmi Jais

Irmi Jais im Ruhestand – seit 2010 für den Telefonvorverkauf zuständig



Brauerei-Geschäftsführer Markus Milkreiter mit Irmi Jais.

Ende Februar verließ Irmi Jais die Schlossbrauerei Stein und ging in den wohlverdienten Ruhestand. Sie war seit Mai 2010 für den Telefonvorverkauf zuständig. Ihre Aufgabe war es, täglich am Vormittag die Kundenliste abzutelefonieren und Bestellungen entgegen zu nehmen, damit die Kommissionierung und Verladung der LKWs rechtzeitig erfolgen konnte. „Es war für mich eine schöne Zeit hier in Stein“, sagt Irmi Jais aus Kirchweidach rückblickend. „Das Gesamtpaket hat einfach gepasst, bestehend aus netten Kollegen, freundlichen Kund-

schaften und angenehmer Arbeit. Ich habe mich sehr wohl gefühlt.“

Wir sagen Danke für Dein Engagement und die schöne Arbeitszeit mit Dir.

Markus Milkreiter und die Kollegen aus der Brauerei

10 Jähriges Jubiläum

der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel



In der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel sind wertvolle Kooperationen von Biobauern und Verarbeitern entstanden, so auch beim Biogetreide.

Das Pionierprojekt war die „Waginger See Hoibe“, die sich seit 2014 hoher Beliebtheit erfreut. Wir brauen das naturbelassene Zwicklbier aus Biobraugerste und beziehen den Rohstoff zu fairen Preisen von 20 Bauern aus der Biospärenregion.

Die Neuen in der Brauerei

Fünf neue Mitarbeiter bzw. Mitarbeiterinnen



Sebastian Lochner, Anna Lena Eder, Katharina Maier, Christoph Jell und Max Baueregger (von links).

In den zurückliegenden Monaten gab es verschiedene Wechsel in der Belegschaft der Schlossbrauerei. Fünf neue Mitarbeiter beziehungsweise Mitarbeiterinnen stellen wir Ihnen hier vor. Katharina Maier ist seit Juli 2023

für das Marketing zuständig. Die 31-Jährige ist gelernte Drogistin und hat zehn Jahre lang eine Filiale einer großen Drogeriemarkt-Kette geleitet. Nach einem Fernstudium in Wirtschaft bewarb sie sich in der Brauerei.

Marketingstrategien waren ihr aus ihrer Leitungsrolle im früheren Beruf schon geläufig und auch die Optimierung von Abläufen liegt ihr sehr am Herzen. Außerdem ist sie für die Pflege der Sozialen Medien und die Werbung zuständig. Auch Sebastian Lochner ist seit letztem Sommer im Steiner Team. Er ist als weiterer Braumeister neben Tobias Heß am Braukessel tätig. Der Rosenheimer hat 2009 in Aying seine Ausbildung absolviert und danach erst einmal internationale Erfahrungen gesammelt in der Schweiz und in Neuseeland. Zurück in Bayern war der Rosenheimer dann in einer kleinen Brauerei in Erding tätig. „Ich hab nie was anderes werden wollen“, erzählt der 32-Jährige. Für ihn sind Traditionen wichtig und „Bier gehört halt einfach zu Bayern“.

Als Brauer und Mälzer arbeitet Max Baueregger erneut in Stein. Er hat hier schon ab 2018 seine Lehre gemacht und kam nach kurzem Engagement in einer anderen Brauerei wieder zurück.

Seitdem wohnt der 20-Jährige auf dem Gelände der Schlossbrauerei Stein und hat die gut klingende Adresse „Schlosshof“. Max Baueregger hat großen Spaß am Bierbrauen, einem besonderen Beruf der eher selten sei.

Anna Lena Eder ist immer vormittags in der Brauerei und ersetzt Irmi Jais, die im Februar in Ruhestand ging. Sie ist nun für den Telefonvorverkauf zuständig. Die 29-Jährige stammt aus Pittenhart und machte sich kürzlich mit einem eigenen kleinen Laden für Holzschmuck in Trostberg selbstständig. Da sie zusätzlich einen Halbtagsjob suchte, kam ihr die Stelle in der Brauerei sehr gelegen und sie fühlt sich wohl im Team.

Als Fünfter im Bund der Neuen ist Christoph Jell für den Vertrieb im Innendienst zuständig und hilft gleichzeitig im Team mit Katharina Maier beim Marketing mit. Der 30-Jährige hat ursprünglich im Verkauf gelernt, war aber die vergangenen Jahre schon im Vertrieb eines Unternehmens tätig, das die Gastronomie beliefert.

**SOMMER
SONNE
STEINER
RADLER**



www.steiner-bier.de

Sponsoring regionaler Sportler

Wir unterstützen regionale Sportler und Vereine



Markus Reiterberger aus Obing.

Große Leidenschaft und Herzblut stecken viele Menschen in ihr jeweiliges Hobby. Die Schlossbrauerei Stein unterstützt sie dabei. Gesponsert werden Einzelpersonen wie Fedor Michel im Boxsport, Markus Reiterberger aus Obing im Motorsportbereich, der nicht nur die Rennstrecke, sondern auch Zuhause seinen Sport und das dazugehörige Handwerk lebt. Als weiteren Privatpersonen werden der passionierte Paraglider Florian Schroll aus Seon unterstützt sowie der weltklasse Bobfahrer Franz Baumann. Im Teamsport sind es unter anderem der Fußball-Förderverein Amerang und Haiming, der TSV Kastl, FC Unterföhring, die

Handballer in Übersee, die Soccer Girls der SG Kirchweidach/Halsbach, die Basketballer in Seon und Trostberg sowie die Trostberg Chiefs als Eishockeyteam mit viel Potenzial in der Region. Zudem konnte durch die Chiefs Jakub Poricky als wertvoller Mitarbeiter für die Brauerei gewonnen werden. Zahlreiche Vereine nicht nur in Stein und St. Georgen werden ebenfalls regelmäßig unterstützt und helfen dafür wiederum der Brauerei bei diversen Gelegenheiten und Veranstaltungen wie zum Beispiel beim Brauereifest, darunter vor allem der Burschenverein Hörpolding und der Dirndl- und Arbeiterverein Stein.

Steiner Brauerei goes Social Media

Facebook, Instagram und TikTok



Sebastian Anneser.

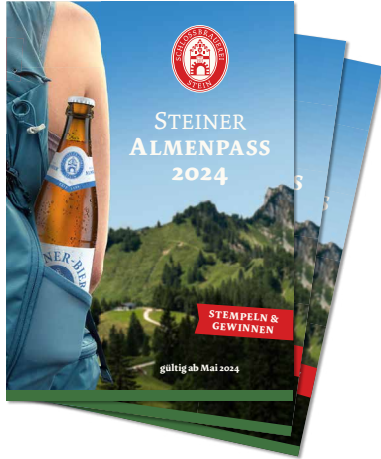
Die sozialen Netzwerke sind mittlerweile eines der wichtigsten Kommunikationsmittel der heutigen Zeit. Auch die Schlossbrauerei Stein ist seit Jahren auf Facebook, Instagram und TikTok aktiv. „Wir wollen für jede Zielgruppe unserer Brauerei den optimalen Weg zum Endverbraucher finden“, erklärt Marketingleiterin Katharina Maier. Auf Facebook findet man Beiträge für die Generation Babyboomer bis Y mit einem Frauenanteil von fast 40 Prozent, was für diese Branche enorm hoch ist. Die Beiträge sind informativ und immer auf dem neusten Stand. Auf Instagram sind hauptsächlich Nutzer der Altersgruppe zwischen 18 und 34 Jahren unter-

wegs, für die schöne, informative und lustige Beiträge präsentiert werden. TikTok als jüngstes Medium begeistert und fasziniert die Generation Z. „Unser Gesicht der Brauerei ist Sebastian Anneser. Er zeigt viel Leidenschaft für die Brauerei und ein Faible für aktuelle Trends neben dem Alltag, alles andere als reine Tradition und das ist gut so“, betont Katharina Maier.



Almenpass 2024

Auffe auf'd Alm



Unser Almenpass erfreut sich seit Jahren großer Beliebtheit und zeigt begeisterten Berggehern und Bergradlern immer wieder, auf welchen Almen sie sich nach der Anstrengung mit den Steiner Getränken erfrischen können. Wer sich den Almenpass fleißig abstempeln lässt, hat am Ende der Saison sogar die Chance auf einen der zahlreichen Gewinne. Der Pass ist auf den teilnehmenden Almen, bei Sport Schneider in Traunstein und in der Brauerei in Stein erhältlich. Einsendeschluss der Teilnehmerkarten ist der 31. Oktober. Zu gewinnen gibt es Wertgutscheine von Sport Schneider im Gesamtwert von über 2.000 € sowie Gaststättengutscheine und natürlich Steiner Bier.

Steiner Veranstaltungs-Highlights

04. Mai	Maibaumfestl SV Halsbach
08. Mai	Oberkrainer Abend im Felsenkeller
09. Mai	12. Steiner Brauereifest
09. Mai	Maibierausschank der FW Kraiburg a. Inn
18.-19. Mai	Bierfest BV Winhöring
23.05.-03. Juni	Pittenharter Festwochen
24.05.-01. Juni	Volksfest Kraiburg
06.-09. Juni	150 Jahre FF Wonneberg
21.-22. Juni	Turmdisco & Sonnwendfeier BV Schnaitsee
29. Juni	Waldfest Dirndl- und Arbeiterverein Stein
11.-15. Juli	Volksfest Palling
19.-21. Juli	40 Jahre Motorradfreunde Obing
20.-21. Juli	Kunsthandwerkermarkt Niedergottsau
26. Juli-04. August	Obinger Festwochen
15.-17. August	Treffen Motorradfreunde Taufkirchen / Oberneukirchen
31. August	Weisenblasen Trachtenverein Almenrausch Lindach
25. Oktober	We salute you im Felsenkeller
26. Oktober	Felsenkeller Party

Gewinnspiel

Mitmachen und gewinnen

Hier wieder eine Gewinnchance für aufmerksame Leser:
Wie heißt die Braugerstensorte, die für die Schlossbrauerei Stein seit 2023 verwendet wird?

☐ Amidala ☐ Grace ☐ Amaretto

Zu gewinnen gibt es insgesamt 30 Kästen Almbier.
Die richtige Antwort bitte ankreuzen, ausschneiden und mit Absenderangabe bis 31. Oktober 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 Katharina Maier · **Druck:** A. Miller & Sohn KG, Traunstein · **Gesamtauflage:** 90 000