



**ORIGINAL CHIEMGAUER
BIERSPEZIALITÄTEN**

EINZIGARTIGE ERLEBNISSE UND BLEIBENDE ERINNERUNGEN

CHIEMGAUER BRAUKULTUR IN MITTELALTERLICHER KULISSE

Wer unsere Spezialitäten zum ersten Mal probiert, wird sofort den einzigartigen Geschmack der Steiner Biere erkennen. Und der hat viel mit unserem Verständnis von regionaler Rohstoffherzeugung und schonender Verarbeitung zu tun.

Qualität braucht Zeit und die richtige Umgebung.

Der 30 Meter unter unserem Hochschloss liegende Felsenkeller ist für die geschmackliche Vollendung der feinen Aromennoten unserer Biere verantwortlich.

Hier reifen unsere Bierspezialitäten vier bis sechs Wochen in natürlich kalter und konstanter Umgebungstemperatur. Bereits seit 1489 wird bei uns Bier gebraut.



BRAUEREIGESCHICHTE SEIT 1489



EINE DER ÄLTESTEN BRAUSTÄTTEN DER REGION

1489

Erstmals ist per Urkunde die Existenz einer Braustätte auf dem Burgareal vermerkt



17. Jh.

Errichtung eines Brauhauses mit eigenem Hopfengarten



Bereits das junge Musikgenie Wolfgang Amadeus Mozart soll mit seinem Vater Leopold auf Reisen ins Kloster Seeon oder nach München in der „Tavernenstation“ Stein an der Traun Halt gemacht haben.

1845

Mit einem Zarenenkel als Brauereibesitzer erlebte das Anwesen eine Zeit rauschender Feste und Bälle. Um 1855 stieg die Steiner Brauerei sogar zur bedeutendsten Landbrauerei in ganz Oberbayern auf.



1892-1924

Modernisierung der Brauerei im Stil der Zeit

1937

Die 1930 in eine Aktiengesellschaft umgewandelte Brauerei wird zur Kommanditgesellschaft



90er Jahre

Restaurierung der Höhlenburg und Eröffnung des neuen Schalander-Gebäudes

1949

Die Änderung der Biergesetze erlaubten 1949 wieder das Brauen hochwertiger Biersorten



2002

Präsentation der Produktionslinie für die Bio-Biere Heinz von Stein



bis heute

Einzigartige Erlebnisse und bleibende Erinnerungen



BRAUEREI-ERLEBNIS & HÖHLENBURG HEINZ VON STEIN

DIE FASZINATION BAYERISCHER BRAUKULTUR UND DIE SPANNENDE WELT EINES BERÜCHTIGTEN RAUBRITTERS

Im Rahmen von einzigartigen Erlebnisführungen lassen sich diese beiden Themen auf dem Areal der Schlossbrauerei Stein erkunden. Bereits seit 1489 wird hier die Kunst des Bierbrauens gepflegt.

Im Mittelalter entstand die am besten erhaltene und begehbare Höhlenburg Europas in Stein an der Traun. 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. Genießen Sie nach einer spannenden Führung bei einer Bierverkostung den Panoramablick vom Hochschloss auf den malerischen Chiemgau.

Unsere Führungen sind **nicht** barrierefrei.

Weitere Infos unter www.steiner-bier.de/fuehrungen



UNSERE STEINER BIERE

FÜR BESTE QUALITÄT AUSGEZEICHNET

Dass unsere „Stoana Biere“ für guten Geschmack und beste Qualität stehen, belegen alljährlich die vielen Auszeichnungen bei renommierten Wettbewerben.

Gleichzeitig sind unsere Inhaber und die Braumeister innovationsfreudig und haben ein Ohr für den

Biermarkt und unsere Kunden. Das zeigt der Erfolg unserer Produktneueinführungen wie das Steiner Naturradler, die neuen isotonischen alkoholfreien Bio-Biere oder das neue Almbier für unbeschwerten Wandergenuss.

Handwerklich, natürlich und nachhaltig.



BIER BRAUCHT HEIMAT – BRAUGERSTE AUS DER REGION

Die Qualität eines Bieres beginnt bei der sorgfältigen Auswahl der Zutaten.

Diese findet die Schlossbrauerei Stein überwiegend direkt vor der Haustür. 100% Braugerste aus dem Chiemgau und der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel!

Nach intensiver Forschung und vielen Gesprächen beziehen wir seit über zehn Jahren unsere Sommergerste von mehr als 100 Landwirten aus der Region.



STEINER HELL

schlank · süffig · mild

Ein bayerisches Helles wie aus dem Bierhimmel. Süffig und mild im Geschmack und die angenehme Kohlensäure lädt zum weitertrinken ein.

Alkohol 4,9 % vol.,
Bittere 15 IBU



STEINER EXPORT

vollmundig · frisch

Mit etwas mehr Stammwürze eingebraut, besticht unser Export mit satter gold-gelber Farbe und feinem Malzaroma. Für Kenner echter bayerischer Biertradition eine vollmundige und milde Bierrarität.

Alkohol 5,3 % vol.,
Bittere 20 IBU



STEINER DUNKEL

vollmundig · kräftig · malzig

Mit seinem vollmundigen Körper und den feinen Aromen ausgewählter Karamell- und Röstmalze besticht unser Dunkles mit traditionell altbayerischem Biergeschmack.

Alkohol 5,1 % vol.,
Bittere 23 IBU



STEINER ALMBIER

leicht · mild · erfrischend

Unser Almbier mit einer feinblumigen Hopfennote und schlankem Körper – perfekt als Begleiter bei jeder Almwanderung oder für den leichten Genuss im Biergarten.

Alkohol 3,5 % vol.,
Bittere 12 IBU



STEINER PILS

zartes Hopfenaroma · spritzig · feinherb

...steht für ein eigenständiges Lebensgefühl. In einem besonderen Brauvorgang wird das zartblumige Aroma spezieller Hopfensorten zur Geltung gebracht, die dem Steiner Pils seinen feinherben Biergeschmack verleihen.

Alkohol 4,9 % vol.,
Bittere 30 IBU



STEINER ADVENTSBIER

kräftig · betont malzaromatisch

Der goldbraun würzige Spezialsud wurde eigens zu Weihnachten eingebraut. Das glänzende filtrierte Adventsbeer verzaubert durch seine goldige Brillanz und seine geschmackvolle Harmonie.

Alkohol 5,8 % vol.,
Bittere 27 IBU

Saisonal erhältlich



UNSERE HEINZ VON STEIN BIO-BIERE

Auch bei unseren beliebten Biobieren „Heinz von Stein“ setzen wir konsequent auf Regionalität und Umweltschutz.

Bereits seit 2014 pflegt die Schlossbrauerei Stein eine enge Kooperation mit über 20 Biolandwirten der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und einigen Nachbargemeinden. Sie beliefern uns zu 100 Prozent mit Biobraugerste.

Nachhaltiger Ökolandbau erfordert einen hohen Aufwand. Unsere Landwirte verwenden fast ausschließlich organischen Dünger und mechanische Hilfen zur Befreiung von Unkraut. Der Einsatz für fruchtbare Böden mit reichem Bodenleben kommt der Artenvielfalt, geschlossenen Nährstoffkreisläufen und stabilen Ökosystemen zugute.



Mit einem fairen Preis unterstützen wir unsere Biobauern dabei, den Mehraufwand und die Mehrkosten zum Schutz von Umwelt und Natur zu schultern.

Gemeinsam mit ihnen tragen wir auch das Lager für Bio-Braugerste in der Mussenmühle in Tacherting mit, wo der Rohstoff separat gelagert wird, um Vermischungen zu vermeiden.

Beim Genuss unserer Biobiere profitieren alle vom engagierten Einsatz für eine gesunde Heimat. Nicht nur bei den Bio-Bieren, sondern auch bei allen anderen Steiner Bieren achten wir auf nachhaltiges und umweltfreundliches Wirtschaften. Durch den Schulterschluss mit insgesamt rund 100 regionalen Landwirten für den Anbau von zertifizierter Braugerste und Bio-Braugerste, die Unterstützung von Projekten zum Erhalt der Almen oder von Streuobstwiesen setzen wir uns für den Schutz natürlicher Ressourcen ein.

BESTES BRAUWASSER, ÖKOSTROM UND PROJEKTE ZUM ARTENSCHUTZ

Mit unserer Lage zwischen Traun und Felswand liegen uns sowohl Umwelt- als auch Tier-schutz besonders am Herzen.

Wir sind stolz darauf, dass wir für die Produktion unserer Biere und Erfrischungsgetränke auf reinstes Tafelwasser aus unserem eigenen Tiefbrunnen auf dem Brauereiareal zurückgreifen können. Es weist erstklassige, geprüfte Wasserqualität auf.

Seit über 100 Jahren arbeiten wir mit zwei wasserbetriebenen

Elektrokraftwerken am Steiner Mühlbach für umweltfreundlich erzeugte Energie. Mit unseren betriebseigenen E-Werken produzieren wir doppelt so viel Strom, wie wir selbst benötigen. Mit dem überschüssigen Strom tragen wir einen positiven Teil zu unserem CO₂-Fußabdruck bei. Damit werden nahezu 100 Prozent unseres Verbrauchs mit Ökostrom abgedeckt.

Damit die Fische in der Traun weiter problemlos leben können, haben wir in enger Abstimmung

mit den Fischberechtigten eine 135 Meter lange Fischtreppe erbaut.

Zum Schutz der sieben Fledermausarten, die jedes Jahr in der Höhlenburg überwintern, finden zwischen Oktober und März keine Führungen statt. Die Felsenburg wurde aufgrund der seltenen Mopsfledermaus als europäisches Natura-2000-Gebiet ausgewiesen. Auch die Nagelfluhwand ist bewohnt – mehrere Uhu-Paare haben hier ihr Zuhause und ziehen nachts ihre Kreise durchs Schlossareal.



HEINZ VON STEIN ZWICKL

aromatisch • kernig • naturtrüb

Von unseren Braumeistern nach alter Tradition untergärig gebraut und unfiltriert abgefüllt.

Feinste Zutaten und fundierte Braukunst sorgen für den echten Steiner Biergenuss.

Alkohol 5,3 % vol.,
Bittere 22 IBU



HEINZ VON STEIN ZWICKL ALKOHOLFREI

vollmundig • frisch

Naturtrübes Schankbier alkoholfrei, isotonisch und voller Geschmack, veredelt mit feinem Hopfenaroma.

Der perfekte Durstlöscher.

Alkohol <0,5 % vol.,
Bittere 17 IBU

Auch in
0,33l



HEINZ VON STEIN WEISSBIER HELL

fruchtig • erfrischend

Von unseren Braumeistern nach alter Tradition obergärig gebraut und unfiltriert abgefüllt. Feine Hefeblume und unverwechselbares Bananenaroma.

Feinste Zutaten und fundierte Braukunst sorgen für den echten Steiner Biergenuss.

Alkohol 4,9 % vol.,
Bittere 16 IBU



HEINZ VON STEIN WEISSBIER DUNKEL

fruchtig • aromatisch • spritzig

Von unseren Braumeistern nach alter Tradition obergärig gebraut und unfiltriert abgefüllt. Mild und malzig im Geschmack.

Feinste Zutaten und fundierte Braukunst sorgen für den echten Steiner Biergenuss.

Alkohol 4,9 % vol.,
Bittere 17 IBU



HEINZ VON STEIN WEISSBIER ALKOHOLFREI

fruchtig • erfrischend

Obergäriges Schankbier alkoholfrei, isotonisch und voller Geschmack, mit feinem hefeblumigem Aroma.

Der perfekte Durstlöscher.

Alkohol <0,5 % vol.,
Bittere 13 IBU



WAGINGER SEE HOIBE

aromatisch • kernig • naturtrüb

Seit 2017 gibt es das eigens für die Urlaubsregion Waging am See abgefüllte Bio-Zwicklbier „Waginger See Hoibe“.

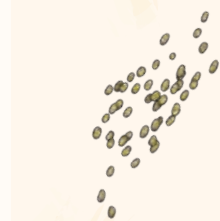
Entsprechend unserem Leitgedanken: „Aus der Region für die Region!“.

Alkohol 5,3 % vol.,
Bittere 22 IBU

SO ENTSTEHEN UNSERE STEINER BIER SPEZIALITÄTEN

Braugerste

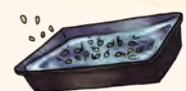
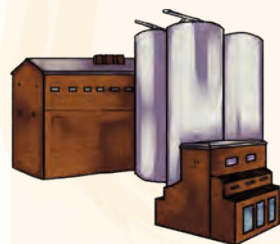
Wir beziehen regionale Gerste und Weizen von heimischen Landwirten.



MÄLZEREI

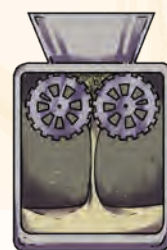
Aus Gerste und Weizen wird durch Einweichen, Keimen und Darren das Braumalz.

Unterschiedliche Biertypen benötigen unterschiedliche Malzsorten.



SCHROTEN

Das Malz wird zu Malzschrot zerkleinert.



Brauwasser

Unser Brauwasser kommt aus dem eigenen Tiefbrunnen in bester Qualität.



SUDHAUS



Treber wird als Tierfutter genutzt.



LÄUTERN

Die Maische wird in flüssige (Würze) und feste Bestandteile (Treber) getrennt.



MAISCHEN

Das Brauwasser wird mit dem Malzschrot vermisch. Durch natürliche Enzyme wird die Stärke aus dem Gerstenmalz zu Malzzucker abgebaut.

Hopfen

Wir verarbeiten 100% Aroma- und Bitterhopfen aus der Hallertau.



WÜRZEKOCHEN

Unter Zugabe von Hopfen wird die Würze gekocht.



WHIRLPOOL

Die Würze wird unter Nutzung des Teetassen-effekts von den letzten Feststoffen getrennt.



Fast 100% unseres benötigten Stroms erzeugen wir in unserem eigenen Wasserkraftwerk.

KÜHLUNG



Hefe



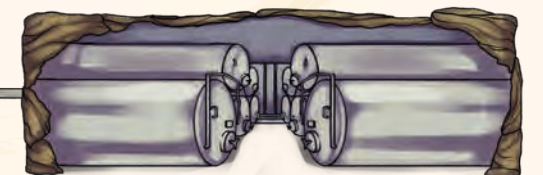
GÄRUNG

Unter Zugabe von Hefe aus unserer eigenen Hefezucht gärt das Bier. Dabei entstehen Alkohol und Kohlensäure.



FILTRATION

Einige Biere werden vor der Abfüllung filtriert, andere werden naturtrüb abgefüllt.



FELSENKELLER

Im Felsenkeller reifen unsere Biere in natürlich kühler Umgebung und entwickeln hier den echten Steiner Biergeschmack.

ABFÜLLUNG

Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Echter Steiner Biergenuss – seit 1489.



UNSERE STEINER RADLER



STEINER NATUR RADLER

fruchtig · erfrischend · spritzig

Fruchtig. Frisch. Fantastisch!
Biermischgetränk aus
50% naturtrübem Steiner Export
und 50% Zitronenlimonade.

Alkohol 2,6% vol.,
Bittere 11 IBU



STEINER NATUR RADLER ALKOHOLFREI

vollmundig · frisch

Biermischgetränk aus 50% naturtrübem
alkoholfreiem Schankbier
und 50% Zitronenlimonade.
Fruchtig. Frisch. Fantastisch.

Alkohol <0,5% vol.,
Bittere 8 IBU



STEINER RADLER KLASSIK

erfrischend · spritzig

Biermischgetränk aus
50% Exportbier und
50% Zitronenlimonade:
Dieser Durstlöscher ist ideal für
Brotzeiten und leichte Speisen.

Alkohol 2,6% vol.,
Bittere 9 IBU



STEINER ZWICKL-MIX APFEL ALKOHOLFREI

fruchtig · spritzig · einzigartig

Biermischgetränk aus 50% naturtrübem,
alkoholfreiem Schankbier und
50% Erfrischungsgetränk mit Apfelgeschmack.

Alkohol < 0,5% vol.,
Bittere 10 IBU

UNSERE ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE



STEINER CHIEMGAU-PERLE LIMONADEN

**Zitronenlimonade
Orangenlimonade
Cola-Mix**

Ein fruchtiges Vergnügen!
Unsere Erfrischungen zum pur
genießen oder gemischt als
Radler oder mit Weißbier.



STEINER CHIEMGAU-PERLE SCHORLEN

**Apfelschorle
Johannisbeerschorle**

Erfrischende Durstlöscher aus
regionalen Säften der
Fa. Pölz Josef Alztaler Fruchtsäfte.
Gemischt mit
Steiner Tiefenbrunnenwasser.



STEINER TAFELWASSER

Classic · Medium

Steiner Tafelwasser ist ein herrlicher
Durstlöscher, ein idealer Begleiter
zu hochwertigen Speisen und eignet
sich hervorragend zum Mischen
von Fruchtsäften.



STEINER BRAUEREIFEST

Vatertag, ab 10 Uhr



STEINER IN DER GASTRONOMIE UND BEI FESTEN



Wir sind der richtige Partner für Ihren Gastronomiebetrieb!

Mit unserem umfassenden Know-how aus jahrzehntelanger Gastronomieberatung unterstützen Sie unsere Gastronomieexperten angefangen beim richtigen Konzept, über das perfekt ausgeschenkte Bier und alkoholfreie Getränke bis hin zur Steiner-Ausstattung wie Biergläser und Sonnenschirme.

Und auch bei der Organisation und Umsetzung von Festen können Sie sich auf uns verlassen. Wir verfügen über alle Utensilien, die für ein gelungenes Fest benötigt werden. Ganz wichtig: Kalte Biere und alkoholfreie Getränke, beste Schankqualität

durch perfekte Ausstattung wie Durchlaufkühler und Kühlanhänger. Und alles, was man sonst noch braucht, damit sich Ihre Gäste richtig wohlfühlen.

Ein erfolgreicher Gastronomiebetrieb braucht eine umfangreiche Auswahl an qualitativ hochwertigen alkoholischen und alkoholfreien Getränken. Wir unterstützen Sie nicht nur bei der Auswahl der Getränke, sondern stehen Ihnen auch mit technischer, betriebswirtschaftlicher und vertrieblicher Kompetenz zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne unverbindlich.

FÜR ECHTE STEINER FANS

EIN KLEINER EINBLICK IN UNSER MERCHANDISE-SORTIMENT



Mehr Auswahl gibt's vor Ort bei unseren Brauerei- und Höhlenburgführungen und in unserem Online-Shop unter: shop.steiner-bier.de



PROST!



Schlossbrauerei Stein · Wiskott GmbH & Co. KG
Schlosshof 2 · D-83371 Stein an der Traun
Tel. +49 (0) 86 21 – 98 32-0 · info@steiner-bier.de · www.steiner-bier.de

Newsletter-
Anmeldung:

