Pressemitteilung
*Eine fränkische Erfolgsgeschichte
„150 Jahre Weiherer Bier“ - Jubiläumsfest im Juni*

**Weiher, 03. Juni 2024**

150 Jahre Weiherer Bier! Eine Zahl, die nicht nur stolz macht, sondern das Lebenswerk der Familie Kundmüller zu einem macht, das man auch in Franken nicht mehr oft erlebt. Das muss gefeiert werden: Vom 14. bis 16. Juni wartet in Weiher ein Programm, das seinesgleichen sucht. Aber der Reihe nach…

Unglaubliche 150 Jahre ist es her, dass die Familienbrauerei 1874 von Michael Bayer gegründet wurde. Die Geschichte der Familie reicht sogar bis ins Jahr 1782 zurück. Seitdem ist das Anwesen in Weiher im Familienbesitz. Zu Beginn handelt es sich um einen Gutshof, hauptsächlich mit Landwirtschaft. Kaum zu glauben, aber wahr: Damals wird Wein angebaut! Zum Glück gründet Michael Bayer 1874 die Brauerei. Im Winter wird nun eine Sorte Bier gebraut. Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts – Michael Bayer stirbt 1902, sein Sohn Johann unerwartet im Jahr 1907 - läuft die Brauerei unter dem Namen Bayer.

1964 folgt der Einschnitt, dem die Brauerei Kundmüller ihren heutigen Namen verdankt: Die jüngste Tochter der damaligen Inhaber, Anna Grünthaler, heiratet den Landwirt Erwin Kundmüller. Ab 1969 führen sie den Brauerei-Gasthof zusammen. Während Anna meist in der Landwirtschaft arbeitet, braut Erwin neben der Arbeit auf dem Feld Bier. Mit Erwin ändert sich der Hefetyp, das Weiherer Bier ist nun untergärig. Das ist die Geburtsstunde des heutigen Weiherer Lagers. Der Ausstoß liegt bei 350 Hektolitern im Jahr. Gelagert wird das bernsteinfarbene Unfiltrierte in großen Mutterfässern zu je 600 Litern in einem alten Felsenkeller. Relikte aus dieser Zeit finden sich heute im Weiherer Biermuseum.

1989 steigt Roland Kundmüller ins Familienunternehmen ein und startet eine kleine Revolution: Während zu Rolands Ausbildungszeiten nur das Weiherer Lager gebraut und vom Fass ausgeschenkt wird, führt er den Weiherer Bock, inklusive der heute schon traditionellen Bockbieranstiche ein. Ein neues Sudhaus wird gebaut und auch in den Jahren darauf folgen zahlreiche Umbau-, Erweiterungs- und Modernisierungsmaßnahmen, die Abfüllung in Flaschen, viele neue Sorten und Preise. Die ersten Auszeichnungen waren „Bierkeller des Jahres“ und der erste European Beer Star in SILBER für das Weiherer Rauch 2006.

In 2007 treten die Brüder Roland und Oswald Kundmüller offiziell in die Geschäftsführung ein und prägen das Familienunternehmen fortan. Unter ihrer Leitung wird die Brauerei weiter modernisiert. Vor allem der Schutz der Umwelt in der Heimat spielt eine große Rolle. So wird sie 2011 als Bio-Brauerei zertifiziert und 2012 als SOLARBIER-Brauerei ausgezeichnet. 2014 startet eine umfassende Renovierung des Gasthofs und moderne Brauideen werden verwirklicht: Der erste Collaboration Brew mit der Cervejaria Bamberg aus Brasilien, die heute noch als Partner an Bord ist, entsteht: der Weiherer / Cervejaria Bamberg Rauchbock. 2015 gibt es erstmals den Gemeinschaftssud „36 Kreisla“, das erste Landkreisbier der Welt. Initiiert wurde das Projekt vom Landrat des Landkreises Bamberg, Johann Kalb. Die Idee und die Umsetzung, dies als Gemeinschaftssud einzubrauen, kommt von der Brauerei Kundmüller. 2017 wird das Weiherer Biermuseum ins Leben gerufen, das im Sommer 2018 auf dem Brauereifest offiziell vorgestellt wird.

Im folgenden Jahr treffen die Geschäftsführer eine wichtige Entscheidung: Die Brauerei soll neu gebaut werden. Ein Großprojekt, das durch Corona in unerwartet schweren Zeiten umgesetzt wird. 2020 folgt die

Fertigstellung: die innovative und energieeffiziente Brauerei mit Schroterei, 60hl-5-Geräte-Sudhaus, neuem Hefe-‍, Gär- und Lagerkeller mit zwei offenen Gärtanks, zentraler Kälteanlage, Labor, Sozialräumen und Besucherpodest ist ein Großprojekt mit über drei Millionen Investitionsvolumen und der ganze Stolz der Kundmüller-Brüder. Ab dem Frühjahr 2020 werden alle Sorten auf der neuen Anlage gebraut.

2023 und 2024 folgen, passend zum anstehenden Jubiläum, die höchsten Auszeichnungen für Weiherer Biere. Das Weiherer Pils gewinnt den Weltmeistertitel bei den World Beer Awards und 2024 räumt die Brauerei Kundmüller beim größten Bierwettbewerb der Welt, dem World Beer Cup, drei Medaillen ab. Das Weiherer Kräusen Hell erhält Gold, während das Weiherer Rauch und der Weiherer Weizenbock jeweils Silber gewinnen. Damit wurde die Brauerei Kundmüller 2024 zur erfolgreichsten europäischen Brauerei und zur erfolgreichsten Brauerei außerhalb Amerikas im Wettbewerb.

**Das Jubiläumsjahr 2024 und das große Fest**

2024 steht im Zeichen des 150-jährigen Jubiläums. Ein Jahr voller bieriger Veranstaltungen. Außerdem gab es gleich zu Beginn des Jahres zwei große Investitionen: der neue Flaschenfüller "Craftmate" von der Firma Krones wird angeschafft. Somit ist eine besonders produktschonende, qualitätsoptimierte und energieeffiziente Abfüllung möglich. Am 1. Februar wird die Modernisierung der Gastro-Küche fertig gestellt. Sowohl der neue Füller, als auch die neue Küche werden im Zuge des großen Jubiläumsfests eingeweiht. Dieses steigt vom Freitag 14. Juni bis Sonntag 16. Juni, natürlich auf dem Brauereigelände in Weiher!

150 Jahre Weiherer Bier – ein Meilenstein! Da wird für Klein und Groß so einiges geboten. An allen drei Tagen wartet auf die kleinen Weiherer-Fans das Kinder-Karussell, dazu am Samstag und Sonntag eine Hüpfburg, Glücksrad und Kinderschminken. Gleichzeitig dürfen sich die großen Bierfreunde auf den Sondersud „Weiherer Festbier“ freuen, den man mit verschiedenen fränkischen Leckereien genießen kann. Vom Leberkäs, über Schäuferla, bis zum Bierbrauerbraten und Brotzeiten wird für jeden etwas dabei sein. Pünktlich zum Festakt erscheint auch die neue Weiherer Chronik, in der die Geschichte der Familienbrauerei detailliert erzählt wird. Verkauft wird diese für nur 3€. Der Betrag wird komplett an das Kinderhospiz Sternenzelt in Bamberg gespendet!

Musikalisch untermalt wird das Wochenende jeden Tag von einer anderen Musikgruppe. Freitags starten die „Zucchinis – die scharfen Partygurken“, samstags folgt die fränkische Kultband „Dochrinna“ und am Sonntag darf man sich auf zwei Auftritte freuen. Zum Weißwurst-Frühschoppen ist das Duo „M&M“ in Weiher und nachmittags beenden „Suzan Baker & Dennis Lüddicke“ das ereignisreiche Wochenende. Neugierigen bietet das Festprogramm gleich mehrere Möglichkeiten, in die Welt des fränkischen Bieres abzutauchen: geführte Touren zu „150 Jahre Weiherer Bier“, samstags und sonntags füllt Braumeister Georg Lechner den Sondersud des Festbieres in traditioneller Form per Hand ab und mit der offiziellen Eröffnung am Samstag startet die neue Self-Guided-Tour "Neigschaut".

Der offizielle Festakt am Samstag wird der Höhepunkt des gesamten Festwochenendes. Dieser wird durchgehend von Radio Bamberg, die mit den Bamberger Kultmoderatoren Fabi und Stego vor Ort sind, live aus Weiher begleitet. Ab 14:30 Uhr begrüßen Roland und Oswald Kundmüller ihre Gäste aus aller Welt und stellen persönlich die neue Chronik und die Self-Guided-Tour „Neigschaut“ vor. Neben zahlreichen Brauereikollegen und Freunden, werden auch Landrat Johann Kalb, Regierungsvizepräsident Thomas Engel, Landtagsabgeordnete Melanie Huml, der Geschäftsführer des Verbandes Private Brauereien Bayern Stefan Stang und die ehemalige Bayrische Bierkönigin Sabine Berget erwartet. Sie freuen sich schon auf den Besuch in Weiher und werden ihre bierigen Grußworte an die anwesenden Gäste und Jubilare richten.

Es folgt die Einweihung des neuen Füllers und der neuen Küche durch Pfarrer Christian Montag mit anschließender kurzer Führung durch die Brauerei, bevor gegen 16:45 Uhr das Festbier dann offiziell durch Sabine Berget angestochen wird. Das Team der Brauerei Kundmüller freut sich mit allen Gästen auf ein gelungenes Jubiläumsfest „150 Jahre Weiherer Bier“.

Alle Termine des Jahres finden Sie immer auf [www.brauerei-kundmueller.de/termine](http://www.brauerei-kundmueller.de/termine).

Bilder, Logo, uvm. finden Sie auf <https://www.brauerei-kundmueller.de/downloads>

**Das Festprogramm**

Freitag, 14. Juni

* Ganztags
	+ Programm für Kinder mit Karussell
	+ eigens eingebrauter Sondersud Weiherer Festbier
* ab 11 Uhr: Fränkischer Mittagstisch mit Hausmacher Leberkäs, Schäuferla, Bier-Hax'n, Bierbrauerbraten, Sauerbraten sowie Brotzeiten
* ab 14 Uhr: Kaffee und Kuchen
* ab 17 Uhr: **Unterhaltungsmusik mit den Zucchinis - die scharfen Partygurken**

Samstag, 15. Juni

* Ganztags
	+ **Radio Bamberg mit Fabi und Stego live vor Ort**
	+ Programm für Kinder mit Karussell, Hüpfburg, Glücksrad, Kinderschminken …
	+ eigens eingebrauter Sondersud Weiherer Festbier
	+ 150 Jahre Weiherer Bier-Tour
	+ Historische Handabfüllung des Festbieres live durch Braumeister Georg Lechner
* ab 11 Uhr: fränkischer Mittagstisch mit Schäuferla, Bier-Hax'n, Bierbrauerbraten, Sauerbraten sowie Brotzeiten, Hausmacher-Bratwürste und Steaks vom Grill
* ab 12 Uhr: Infostand rund ums Getreide und dessen Veredelung zu Malz als einer der Hauptrohstoffe zur Herstellung von Bier durch die Firma IREKS
* ab 14 Uhr: Kaffee und Kuchen
* **ab 14.30 Uhr:** **Offizielle Begrüßung durch Roland und Oswald Kundmüller**
	+ Vorstellung der neuen Chronik (Verkauf für 3€, der Erlös geht ans Kinderhospiz Sternenzelt) und der Self-Guided-Tour "Neigschaut"
	+ Grußworte von Landrat Johann Kalb, MdL Melanie Huml, Geschäftsführer des Verbandes Private Brauereien Bayern Stefan Stang
	+ Ab ca.15.40 Uhr: Einweihung des neuen Füllers und der neuen Küche durch Pfarrer Christian Montag und Führung durch die neue Brauerei
* **16.45 Uhr
Anstich des Festbieres durch die ehemalige Bayerische Bierkönigin Sabine Berget**
* ab 18 Uhr: Stimmung mit „Dochrinna“

Sonntag, 16. Juni

* Ganztags
	+ Programm für Kinder mit Karussell, Hüpfburg, Glücksrad, Kinderschminken…
	+ eigens eingebrauter Sondersud Weiherer Festbier
	+ 150 Jahre Weiherer Bier-Tour
	+ Historische Handabfüllung des Festbieres live durch Braumeister Georg Lechner
* ab 10 Uhr: **Weißwurst-Frühschoppen mit „M&M“**
* ab 11 Uhr: fränkischer Mittagstisch mit Schäuferla, Bier-Hax'n, Bierbrauerbraten, Sauerbraten sowie Brotzeiten, Hausmacher-Bratwürste und Steaks vom Grill
* ab 14 Uhr: Kaffee und Kuchen
* ab 16.30 Uhr: **Suzan Baker & Dennis Lüddicke**