



BRAUEREI-GASTHOF  
**KUNDMÜLLER**

Brauerei · Gästehaus  
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller  
Weiher 13  
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: [info@brauerei-kundmueller.de](mailto:info@brauerei-kundmueller.de)  
Tel.: +49 9503 500 04 01

## PRESSEMITTEILUNG

# Goldene Bieridee für Weiherer Bier: Fränkisches Bier als Weltsprache

*Brauerei-Gasthof Kundmüller aus Weiher bei Bamberg erhält höchste bayerische Bierkultur-Auszeichnung für ihre internationalen Collaboration Brews — 5 Partnerschaften, 4 Länder, 3 Kontinente, über 250 internationale Preise*

Es begann 2010 mit einem Gespräch auf der Brau Beviale in Nürnberg. Roland Kundmüller traf damals einen brasilianischen Braumeister, der seine Brauerei in der Nähe von São Paulo nach Bamberg benannt hatte - aus Liebe zur fränkischen Bierkultur. Vier Jahre später standen beide gemeinsam am Sudkessel in Weiher und brauten den ersten gemeinsamen Rauchbock. Was damals wie eine schöne Idee klang, ist heute ein preisgekröntes Programm: Am vergangenen Donnerstag, 21. Mai 2026, wurde die Brauerei-Gasthof Kundmüller GmbH bei der Brauer-Gala im Löwenbräukeller in München mit der **Goldenen Bieridee 2026** ausgezeichnet - der renommiertesten Auszeichnung für gelebte bayerische Bierkultur.

Verliehen wurde der Preis vom Bayerischen Brauerbund e.V. und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. Die Ehrung nahmen Brauerbund-Präsident Dr. Stefan Kreis, DEHOGA-Präsidentin Angela Inselkammer sowie Hauptgeschäftsführer Dr. Lothar Ebbertz gemeinsam vor. Beide Geschäftsführer - Braumeister Roland Kundmüller und Biersommelier Oswald Kundmüller - waren persönlich in München anwesend. Einer der ersten Gratulanten war Johannes Maciejonczyk, neuer Landrat des Landkreises Bamberg, der sich stellvertretend für die Region freute.

### „Kreativ, vielfältig, lebendig“

*Brauerbund-Präsident Dr. Stefan Kreis würdigte in seiner Ansprache alle drei Preisträger des Abends: „Die diesjährigen Preisträger zeigen eindrucksvoll, wie vielfältig, kreativ und lebendig die bayerische Bierkultur heute ist. Sie verbinden Tradition mit neuen Ideen, schaffen Gemeinschaft und tragen die Begeisterung für Bayerisches Bier weit über unsere Landesgrenzen hinaus.“*

Neben der Brauerei Kundmüller wurden in diesem Jahr ausgezeichnet: die Gemeinde Attenkirchen für das Hallertauer Bierfestival sowie Markus Harms für sein Magazin Bier & Brauhaus.

### „Das Bier übersetzt alles“

Die Jury würdigte insbesondere den Mut zu kreativer Zusammenarbeit, die handwerkliche Qualität und die Rolle der Kundmüllers als Botschafter fränkischer Bierkultur weit über Bayern hinaus. Hinter dem Programm steckt eine klare Haltung, die Roland Kundmüller so beschreibt:

*„Beim Brauen passiert etwas Magisches: Da stehen zwei Braumeister aus völlig verschiedenen Traditionen am selben Sudkessel und merken, dass sie dieselbe Sprache sprechen. Das Bier übersetzt alles.“*

— Roland Kundmüller, Braumeister und geschäftsführender Gesellschafter



## BRAUEREI-GASTHOF KUNDMÜLLER

Brauerei · Gästehaus  
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller  
Weiher 13  
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: [info@brauerei-kundmueller.de](mailto:info@brauerei-kundmueller.de)  
Tel.: +49 9503 500 04 01

Sein Bruder Oswald ergänzt:

*„Collaboration Brews sind für uns keine Marketing-Aktion. Sie sind die natürlichste Sache der Welt: Man trifft sich, man versteht sich, man braut zusammen. Das Bier ist dann das Ergebnis einer Freundschaft - nicht umgekehrt. Dass wir hier in München stehen durften - das war für uns beide ein besonderer Moment.“*

— Oswald Kundmüller, Biersommelier und geschäftsführender Gesellschafter

### 5 Partnerschaften, 4 Länder, 3 Kontinente

Seit 2014 hat die Brauerei in Weiher, gegründet 1874 und heute in siebter Generation geführt, fünf internationale Braupartnerschaften aufgebaut:

- Cervejaria Bamberg, São Paulo (Brasilien) - seit 2014: gemeinsamer Rauchbock und das Zapfenduster Imperial Stout, das 2024 bei den World Beer Awards als bestes Stout & Porter der Welt ausgezeichnet wurde
- Fat Head's Brewery, Cleveland/Ohio (USA) - seit 2016: Imperial IPA, Hopferla West Coast IPA und das GrischBEERla Session IPA (World Beer Award: bestes deutsches Session IPA)
- Brauerei Mariental, Szklarska Poreba (Polen) - 2022: Smoked Baltic Porter und Pils, ausgezeichnet als Craftbier des Jahres beim KPR 2022
- Oldskool Brewery, Eindhoven (Niederlande) - 2025: Rauchweizen, gebraut mit Vize-Weltmeister der Biersommeliers Dennis Kort
- Jopenkerk, Haarlem (Niederlande) - 2025: Schwarzbier mit Spalter Select-Hopfen

Jeder dieser Sude trägt eine fränkische Handschrift - Rauchmalz aus der Region oder Spalter Hopfen. Das Ergebnis ist kein Kompromiss, sondern es sind eigenständige Biere, die es so nur in dieser Kombination geben kann.

### Maximale Kreativität. Maximale Disziplin.

Was die Collaboration Brews besonders macht: Jeder gemeinsame Sud entsteht streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot - dem ältesten lebensmittelrechtlichen Qualitätsstandard der Welt. Innerhalb dieser Grenzen entfaltet sich maximale Kreativität. Ein brasilianischer Braumeister entdeckt fränkisches Rauchmalz. Ein amerikanischer Craft-Beer-Pionier trifft auf oberfränkisches Brauwasser. Ein niederländischer Biersommelier verarbeitet Malz aus Bamberg in einer ehemaligen Kirche in Haarlem.

*„Fränkisches Bier ist keine Tradition, die man in ein Museum stellt. Es ist eine Sprache, die jeder versteht. Und Collaboration Brews sind die Gespräche, die daraus entstehen.“*

— Roland und Oswald Kundmüller

---

### Über den Brauerei-Gasthof Kundmüller GmbH

Der Brauerei-Gasthof Kundmüller GmbH in Weiher (Gemeinde Viereth-Trunstadt, Landkreis Bamberg) wurde 1874 gegründet und wird heute in siebter Generation von Roland und Oswald Kundmüller geführt. Mit 65 Mitarbeitenden, einem Jahresausstoß von rund 27.000 Hektolitern und über 35 Bierspezialitäten gehört sie zu den qualitativ führenden mittelständischen Brauereien Bayerns. Über 250 internationale Auszeichnungen - darunter der Bayerische Exportpreis 2025 oder



BRAUEREI-GASTHOF  
**KUNDMÜLLER**

Brauerei · Gästehaus  
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller  
Weiher 13  
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: [info@brauerei-kundmueller.de](mailto:info@brauerei-kundmueller.de)  
Tel.: +49 9503 500 04 01

auch Gold beim World Beer Cup als erfolgreichste deutsche Brauerei - belegen die Ausnahmestellung der Marke Weihenstephaner Bier.

---

**Kontakt für Medienvertreter:**

Brauerei-Gasthof Kundmüller GmbH  
Weiher 13 · 96191 Viereth-Trunstadt  
Tel.: 09503 / 43 38  
[oswald.kundmueller@brauerei-kundmueller.de](mailto:oswald.kundmueller@brauerei-kundmueller.de)  
[www.brauerei-kundmueller.de](http://www.brauerei-kundmueller.de)