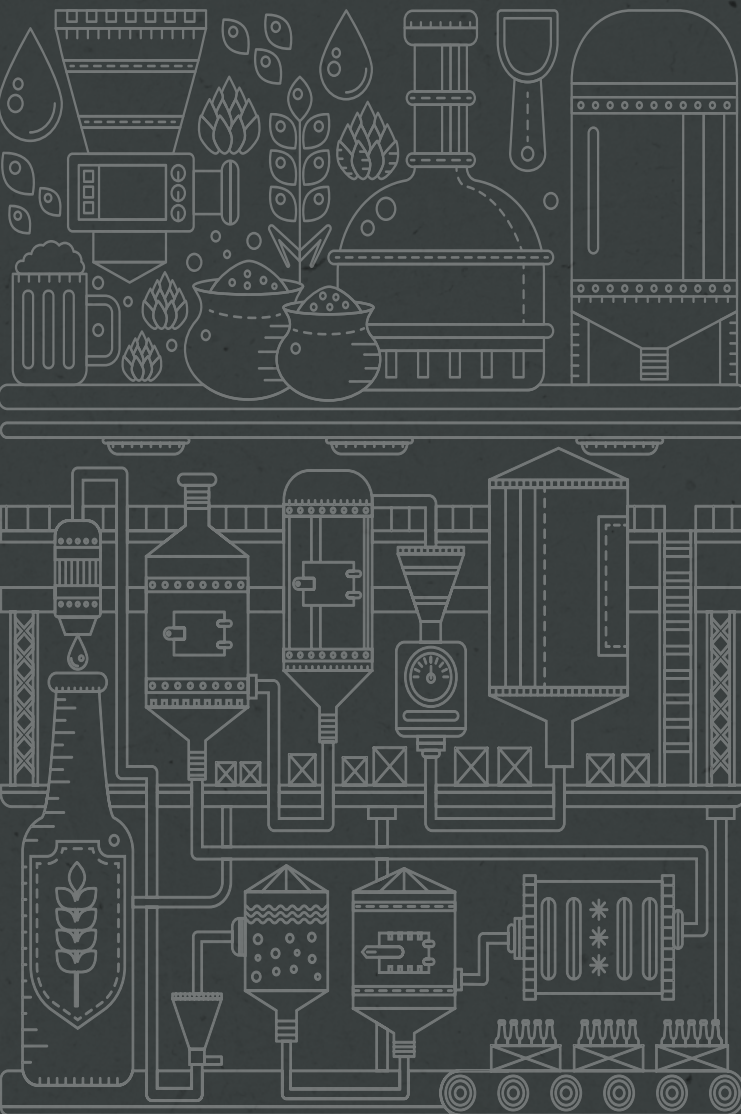


BIERSPEZIALITÄT AUS



DEM BAMBERGER LAND



Neigschaut

Die Weiherer Bier Self-Guided Tour





BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER



Herzlich Willkommen zur Weiherer Bier Self-Guided Tour!

Damit ihr unser schönes und weitläufiges Brauerei-Anwesen auch ganz bequem selbst besichtigen und erkunden könnt, haben wir diese Tour für euch ins Leben gerufen.

An den verschiedenen Stationen, die ihr auf den nächsten Seiten findet, haben wir die wichtigsten Informationen für euch zusammengefasst. Mit Hilfe der hinterlegten QR-Codes erhaltet ihr darüber hinaus noch weitere spannende Einblicke.

Also legt los, geht auf Erkundungstour und taucht ein in die Weiherer Bierwelt!



Self-Guided Tourstationen

- 1 Getränkemarkt „Weiherer Bierladen“ – erste Braustätte
- 2 Alte Brauerei und Lagerkeller
- 3 „Erwins Stöffla“ Brennerei
- 4 Hausmetzgerei
- 5 Schanklager / alter Lagerkeller
- 6 Historische Flaschenwaschmaschine
- 7 Gaststätte
- 8 Bierkrugsammlung Teil 1
- 9 Biergarten unten & oben
- 10 Spielplätze
- 11 Historischer Läuterbottich
- 12 Historischer Gärbottich
- 13 Zwei Ferienwohnungen „Hopfen“ & „Malz“
- 14 Gästehaus
- 15 Weiherer Biermuseum und Bierkrugsammlung Teil 2
- 16 Einfahrt Brauerei-Gelände / Historischer Flaschenfüller

- 17 Malz- und Trebersilos
- 18 Schroterei
- 19 Neues Sudhaus
- 20 Maisch-, Läuterbottiche und Sudpfanne
- 21 Gärkeller
- 22 Labor
- 23 Gär- und Lagerkeller
- 24 Füllzentrum
- 25 Palettier-Roboter
- 26 Logistikzentrum mit Voll- und Leergut
- 27 Historischer Felsenkeller
- 28 „Michels kleine Farm“: Landwirtschaft, Tiere und Hofladen



Sammelplatz



WC



Fanshop (bei Interesse bitte an Service wenden)

1

Getränkemarkt „Weiherer Bierladen“ – erste Braustätte

Kaum zu glauben aber wahr: genau hier in unserem Getränkemarkt wurde von 1874 bis 1990 unser Bier gebraut und zwar nur eine Sorte, der Vorgänger des Weiherer Lagers. Heute hat sich das Weiherer Bier zu einem festen Bestandteil der fränkischen Bierlandschaft entwickelt – mit traditionellen Klassikern (auch alkoholfrei), Solarbieren, Sondersuden sowie innovativen Kreationen und Collaboration Brews. In unserem Weiherer Bierladen könnt ihr unsere vielfältige Bierauswahl bestaunen und euch mit euren Lieblingsbieren sowie mit anderen Getränken für zu Hause eindecken. Die Öffnungszeiten für unseren Getränkemarkt findet ihr online auf unserer Website. Sonntags hat der Markt geschlossen.



3

„Erwins Stöffla“ Brennerei

Neben der Brauerei befindet sich auch noch eine Brennerei auf unserem Anwesen. Unser Seniorchef Erwin Kundmüller brennt hier mit Leidenschaft seine Schnäpse – von Williams-Christ-Birne bis Schlehenlikör ist alles dabei. Mittlerweile haben wir über zehn verschiedene Brände und Liköre im Angebot, alle unter dem Dachnamen „Erwins Stöffla“. Die verschiedenen Sorten werden mit Obst aus der Region hergestellt und können in unserer Gaststätte probiert und gekauft werden.



2

Alte Brauerei und Lagerkeller

In unserer alten Brauerei wurde von 1990 bis 2020 gebraut. Im Jahr 1990 lag der Ausstoß bei rund 600 Hektoliter. Hier entstand damals nur der Klassiker, unser Weiherer Lager. Und das wurde auch nur in der eigenen Gaststätte vom Fass ausgeschenkt. Das damals verwendete Sudhaus war bereits aus Edelstahl, wir erhielten es 1990 gebraucht aus Nabburg. Mit der Zeit entwickelten die Brauer hier viele Bierstile, deren Rezepte nun in der neuen Brauerei fortgeführt werden.



4

Hausmetzgerei

Auch bei unseren Fleisch- und Wurstwaren ist auf die Familie Kundmüller Verlass! Tobias, der Neffe von Roland und Oswald, ist Metzgermeister und kümmert sich um die Hausmacherprodukte, die in der Gastwirtschaft angeboten werden. Die Liebe und Hingabe zu unseren Gerichten schmeckt man also in jedem Bissen.

Das Angebot ist riesig und reicht von Bratwürsten über Dosenfleisch bis zur Leberwurst. Außerdem kann die hausgemachte Wurst auch für Zuhause gekauft werden. Ein besonderes Highlight ist die Schlachtschüssel, die es alle vier Wochen gibt.



5

Schanklager / alter Lagerkeller

Bei unserem alten Lagerkeller handelt es sich um einen Gewölbekeller. Früher war dieser der einzige Lagerkeller der Brauerei und fungierte gleichzeitig als Gärkeller. Mittlerweile wird er als Fasslager für unsere Gaststätte genutzt. Von unseren über 35 Sorten haben wir so immer 18 verschiedene Bierspezialitäten „frisch am Hahn“.



6

Historische Flaschenwaschmaschine

Diese historische Flaschenwaschmaschine ist eine sogenannte Rundspritzmaschine und stammt aus der Zeit zwischen Mitte und Ende der 1950er-Jahre. Bevor das gute Stück zu uns kam, war es in der Brauerei Jäck in Viereth beheimatet. Zur damaligen Zeit konnten rund 1000 Flaschen in der Stunde gewaschen werden.



7

Gaststätte

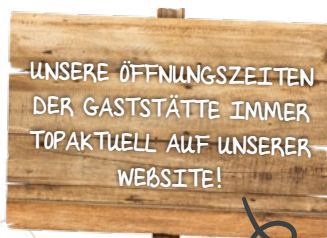
Gemütlich, urig, echt. So lässt sich unsere Weiherer Gaststätte am besten beschreiben. Unsere Gaststube sorgt mit ihren historischen Deckenbalken für eine gemütliche Atmosphäre, in der ihr unsere hausgemachten, typisch fränkischen Speisen und Biere genießen könnt! Zu den Spezialitäten des Hauses zählen hausgemachte Wurstwaren, unser Leberkäs jeden Freitag, das Schäufelra in Biersoße jeden Samstag, der selbst gemachte Gerupfte und noch vieles mehr. Jeden Sonn- und Feiertag bieten wir einen fränkischen Mittagstisch mit großer Auswahl an. Einmal im Monat könnt ihr euch außerdem auf ein besonderes Schmankerl freuen - Schlachtschüssel und Stechbrühe aus eigener Schlachtung.



Unsere insgesamt **vier Gasträume** eignen sich auch hervorragend, um Feste zu feiern. In unserer **Wärdsstubn** haben bis zu 56 Personen Platz, im **Schalander** 15 Personen, in der **Bräustubn** finden weitere 45 Personen ein Plätzchen und in der **Kuckucksstubn** 55 Personen.



Unsere Bier- und
Speisekarte: schnell
neigschaut!



8

Bierkrugsammlung Teil 1

Im Gang der Gaststätte Richtung WC befindet sich ein Teil unserer Bierkrugsammlung. Über 350 historische Bierkrüge sind hier zu sehen und einige andere alte Brauerei-Utensilien. Auch ein Teil unserer Auszeichnungen ist dort zu finden. Bereits 2005 wurden wir erstmals als „Bierkeller des Jahres“ ausgezeichnet. Es folgte die Silbermedaille beim European Beer Star für unser Weiherer Rauch – der Beginn einer beeindruckenden Erfolgsgeschichte. Seitdem wurden unsere Biere bei zahlreichen renommierten Bierwettbewerben vielfach prämiert. Zu unseren größten Erfolgen zählen die Weltmeistertitel bei den World Beer Awards 2024 und 2025 für unser Zapfenduster, die Goldmedaille und der damit verbundene Weltmeistertitel beim World Beer Cup 2025 für unser Weiherer Rauch und 2024 für unser Weiherer Kräusen Hell sowie die Auszeichnung „Brauerei des Jahres“ bei der Finest Beer Selection in den Jahren 2025 und 2026. Macht euch am besten selbst ein Bild und werft einen Blick auf unsere Trophäen-Wand.



11

Historischer Läuterbottich

Unser historischer Läuterbottich ist mittlerweile schon eine Rarität. Er ist Teil unserer alten Brauerei und stammt aus dem Jahr 1874. Heute findet ihr dieses alte, aus Eisen bestehende Gefäß im oberen Bereich unseres Biergartens.



9

10

Biergarten unten & oben Spielplätze

Biergartenzeit ist die schönste Zeit! Egal ob im unteren Bereich mit unseren schattenspendenden Kastanienriesen oder im oberen, sonnigen Bereich mit angrenzendem Spielplatz – in unserem Biergarten fühlt sich jeder wie zu Hause. Es ist die Atmosphäre, umgeben von Natur und Idylle, die euren Besuch zu etwas Besonderem machen. Unser Biergarten ist in den Sommermonaten zu den jeweils aktuellen Zeiten geöffnet (siehe Station sieben oder unsere Website) und hat für bis zu 250 Gäste ein Plätzchen.

Wusstest du, dass ...

... unser Bierkeller 2005 zum Bierkeller des Jahres gewählt wurde?



12

Historischer Gärbottich

Unser historischer Gärbottich hat eine lange Geschichte und stammt aus unserer alten Brauerei. Der Bottich ist aus Holz gefertigt und wurde früher verwendet, um das Bier zu vergären. Heute erinnert er an vergangene Brauerezeiten. Wenn ihr unseren Biergarten besucht, findet ihr den Gärbottich im oberen Bereich und könnt ihn euch gerne einmal genauer anschauen.



13 14

Ferienwohnungen „Hopfen“ & „Malz“ Gästehaus

In unserem frisch renovierten Gästehaus direkt neben der Gaststätte bieten wir erholsamen Schlaf zu günstigen Preisen. Insgesamt verfügt unser Haus über 35 Betten in Doppel- und Einzelzimmern.

Neben den beiden Ferienwohnungen „Hopfen“ und „Malz“ gibt es noch die Ferienwohnung „Rolator“ im Gästehaus sowie oberhalb der Gaststätte die „Braumeister“-Wohnung mit Platz für bis zu 7 Personen.

Informieren und reservieren



Alle unsere Zimmer, Ferienwohnungen und Preise findest du online.



<https://brauerei-kundmueller.de/gaestehaus/zimmer/>

16

Eingang Brauerei-Gelände Historischer Flaschenfüller

Wie man unschwer erkennen kann, hat unser historischer Flaschenfüller schon einige Jahre auf dem Buckel. Das gute Stück stammt aus dem Jahr 1959 und stand bis zum Anfang der 80er Jahre in der Brauerei Jäck in Viereth. In den 50er Jahren konnten mithilfe des Flaschenfüllers zwölf Flaschen gleichzeitig befüllt werden, was zum damaligen Zeitpunkt eine technische Höchstleistung bedeutete.

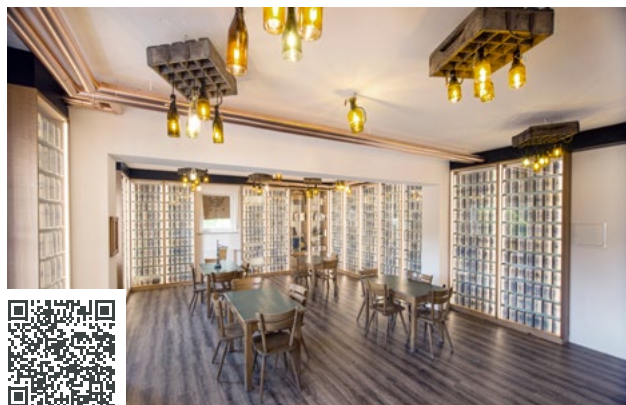
Ihr steht hier am Eingang unseres Brauereigeländes. Die Produktion wurde in den vergangenen Jahren Stück für Stück vom unteren Bereich neben der Gaststätte in zwei neu gebaute moderne Hallen verlegt. Dort könnt ihr euch über die Logistik, Abfüllung und vor allem das neu gebaute Sudhaus informieren, das zu einer der modernsten Anlagen in ganz Deutschland zählt.



15

Weiherer Biermuseum und Bierkrugsammlung Teil 2

Nun kommen wir zu einem weiteren Highlight – unser Biermuseum! Dieses haben wir 2018 eröffnet. Die Räumlichkeiten waren bereits vorhanden und als sich die Möglichkeit ergab, dass wir die Krugsammlungen der Stammgäste Hansi Cölsch und Herbert Pfaff übernehmen konnten, stand die Entscheidung fest: wir eröffnen ein Biermuseum. Insgesamt stehen über 1600 Krüge aus ganz Deutschland in unseren Räumlichkeiten, einige besondere sogar aus dem 19. Jahrhundert.



17

Malz- und Trebersilos

Wir verfügen über vier Malzsilos, die mit jeweils 26 Tonnen Gerstenmalz gefüllt sind. Das Gerstenmalz ist unser Basismalz für alle Weiherer Biere.



Wusstest du, dass ...

... der Biertreber bei uns von den umliegenden Landwirten abgeholt und als hochwertiges Viehfutter verwendet wird? Kreislaufwirtschaft in seiner schönsten Form.



18 Schroterei

Bis zu 1200 kg Malz können hier in der Stunde geschrotet werden. Dieser Prozess funktioniert übrigens voll automatisch. Lediglich unsere Spezialmalze verarbeiten wir händisch. Die genaue Vorgehensweise während des Schrotens ist folgende: Das Malz gelangt von außen in den Ausputzer. Anschließend wird es nach unten in die Mühle gefahren. Im nächsten Schritt wird das Malz über den Schrotkasten in den Rohrkettentransporter transportiert und landet anschließend direkt im Optimischer.



20 Maisch-, Läuterbottiche und Sudpfanne

Malz und Wasser werden im Optimischer zu einer homogenen Maische vermischt und in die 60 Hektoliter fassende Maischepfanne gegeben. Dort erfolgen bei 60, 62 und 68 Grad Celsius verschiedene Schritte, bevor die Teilmaische in den Läuterbottich kommt. Bei 72 Grad Celsius findet die Hauptverzuckerung statt. Danach wird die Würze in der Sudpfanne gekocht und der Hopfen zugegeben. Das „Abläutern“ dauert etwa zwei Stunden. Der automatische Hackprozess wird genutzt, um die Treberkuchen aufzuhacken und eine problemlose Würzeableitung zu gewährleisten.



19 Neues Sudhaus

Mit Stolz können wir sagen: Das neue Weiherer Sudhaus gilt als eine der modernsten Anlagen in ganz Deutschland. Bis zu 40 Prozent Energie können wir durch das entwickelte System einsparen. Das liegt neben der neuen Kältemaschine zum einen am ausgeklügelten Maischverfahren und zum anderen an der Rückgewinnung von Heißwasser durch unseren Pfannendunstkondensator. Dennoch bleibt unser Team rund um Braumeister Roland Kundmüller dem restlichen Brauprozess treu – selbes Dekoktionsverfahren, selbe Abläuterungszeiten. Auch die Hopfen- und Malzmischung bleibt die gleiche. Ihr wollt sehen, was in unserem Sudhaus passiert? Dann schaut euch gleich das Video über den untenstehenden QR-Code dazu an.



21 Gärkeller

Der nächste Halt unserer Tour ist die offene Gärung. Nachdem die Würze durch den Kühler gelaufen ist, kommt sie in die Gärung. Der Gärprozess dauert ca. eine Woche. Hier wird mithilfe von Hefe der Einzelzucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Dies geschieht zum einen in unseren Hefetanks, zum anderen in der offenen Gärung.



22 Labor

Jetzt wird es chemisch. In unserem Labor messen wir Kohlensäure, Stammwürze, Alkoholgehalt, PH-Wert und die Hefezellen unserer Biere. Auch typische mikrobiologische Untersuchungen sind an der Tagesordnung. Der Qualitätsanspruch an jedes einzelne der Weiherer Biere ist hoch, daher sind regelmäßige Kontrollen obligatorisch und stellen für uns einen wichtigen Bestandteil innerhalb der Produktion dar.



23 Gär- und Lagerkeller

Nach der Gärung heißt es für das Bier: ab in den Lagertank. Hier geben wir unseren Weiherer Bieren nun Zeit zu reifen und sich geschmacklich voll zu entwickeln. Bei obergärigen Bieren geht das schneller, untergärige wie z.B. das Lager oder das Keller brauchen ein paar Wochen mehr. In unseren Lagertanks haben wir insgesamt eine Kapazität von über 10.000 hl (inklusive der Gärtanks). Früher verfügten wir über mehrere Lagerkeller, nun haben wir alles an einem Ort zusammengeführt.

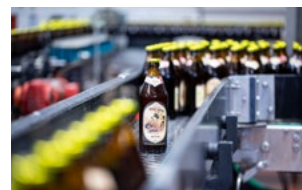


24 Füllzentrum

In unserem Füllzentrum füllen wir sowohl in Flaschen als auch in Fässer ab. Unsere Fassmengen umfassen alle gängigen Größen: 10er, 15er, 20er, 30er und 50er Fässer. Auch im Sortiment: die 5 Liter Partydose.



Beide Abfüllprozesse starten mit einer sehr gründlichen Reinigung. Über einen sogenannten Inspektor wird anschließend überprüft, ob die Flasche auch hundertprozentig sauber und rein ist.



Wusstest du, dass ...

... es genau 25 Minuten dauert, bis ein Kasten mit leeren Flaschen den gesamten Zyklus durchlaufen hat und als frisch gefüllter Kasten wieder bereit für den Biergenießer ist?

Direkt danach geht es auch schon ans Befüllen und das Bier kommt wieder dorthin, wo es hingehört. Unsere Bierflaschen erhalten noch ihr „Weiherer Kleid“ und werden mit den Weiherer-Etiketten versehen.

Nach einer finalen Qualitätskontrolle folgt auch schon der letzte Schritt. Die vollen Fässer und Kästen kommen zurück in die Logistikhalle und machen sich von dort aus auf den Weg zu unseren Kunden.



25 Palettier-Roboter

An dieser Station werden die zurückkommenden leeren Bierkästen aus den Getränkemarkten und Gaststätten abgeladen. Anschließend werden die leeren Kästen auf Paletten gestapelt und zum Palettier-Roboter transportiert. Dieser greift vollautomatisch mit seinem Greifapparat nach einer ganzen Lage (entspricht acht leeren Kästen) und stellt sie auf dem Förderband ab. Auf der anderen Seite kommen die vollen Kästen, ebenfalls über ein Fließband laufend, wieder herein.



27 Historischer Felsenkeller

Unser historischer Felsenkeller hat echte Keller-Kultur. Bis in die 60er Jahre hinein trugen Seniorchef Erwin und Onkel Schorsch das Bier in Butten in den Keller und lagerten es dort für 4 - 6 Wochen.



26 Logistikzentrum mit Voll- und Leergut

Unsere Logistikhalle gibt es seit dem Jahr 2006. Sie fungiert als Bier-Umschlagsplatz und schließt somit den Kreis. Die leeren Kästen werden angeliefert und die LKWs wieder mit vollen Kästen beladen. Unser Bier liefern wir an über 350 Getränkemarkte und Gaststätten in ganz Franken in einem Umkreis von 60 - 70 km. Wir sind ein umweltbewusstes und heimatnahes Unternehmen und legen großen Wert darauf, so gut wie alle unsere Ausgangsprodukte aus Franken zu beziehen, so auch beim Hopfen, den wir beispielsweise aus Spalt bei Nürnberg erhalten.



28 „Michels kleine Farm“: Landwirtschaft, Tiere und Hofladen

In den Anfängen ab 1874 gehörten bei uns Landwirtschaft und Brauerei noch zusammen. Mit der Erbfolge wurden beide Betriebe getrennt, wobei die Landwirtschaft an den ältesten Sohn Michael Kundmüller übergeben wurde. Heute betreibt er den Hof zusammen mit seiner Familie auf moderne und nachhaltige Weise. Die Produkte von hausgemachten Wurst- und Fleischwaren über Eier, Obst, Gemüse und vieles weitere können direkt im eigenen Hofladen gekauft werden.



BIERSPEZIALITÄT AUS



DEM BAMBERGER LAND

BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER

Brauerei-Gasthof Kundmüller · Weiher 13 · 96191 Viereth-Trunstadt
Tel. +49 (0) 95 03 / 43 38 · Fax +49 (0) 95 03 / 78 68
info@brauerei-kundmueller.de

