

Gut Forsting



PRIVAT-BRAUEREI GUT FORSTING E.G.



Qualität ist unser Bier.

Traditionelle Braukunst
und zukunftsweisende Technologie
für Biere höchster Qualität.

Braukunst

Im Jahre 1871 wurde der Grundstein für die Privat-Brauerei Gut Forsting gelegt. Nach einer zwischenzeitlichen Umbenennung in „Fürsten-Bräu“ wurde die Brauerei 1916 in ihrer heutigen Form als

Die Privat-Brauerei Gut Forsting e.G. hat sich bei der neuen Brauerei für innovative Anlagentechnologie entschieden. Völlig neu konzipiert und gebaut wurden das Sudhaus (mit Malzsiloanlage) sowie der Gärkeller – jeweils mit modernsten Anlagen zur Erzeugung von Dampf und Kälte sowie zur Wasseraufbereitung. Das von Natur aus gute Wasser wird durch eine moderne Wasseraufbereitungsanlage nochmals um Nuancen feiner. Denn je weicher das Brauwasser ist, desto süffiger schmeckt das Bier.

Die Seele eines jeden guten Bieres, das Malz, lagert in neuen Silos. Vor jedem Brauprozess wird das Malz geputzt und geschrotet. Im vollautomatisch gesteuerten Edelstahl-Sudhaus werden Malz, Schrot und Wasser zur Maische vermischt, bevor die aromatische Würze erzeugt



Vorbildliche Ökobilanz: das neue Sudhaus mit seinem hoch effizienten System zur Wärmerückgewinnung.

Mit einer von Grund auf neuen Brauerei geht die Privat-Brauerei Gut Forsting auch ökonomisch und ökologisch mit gutem Beispiel voran. So werden die natürlichen Ressourcen Energie und Wasser besonders schonend genutzt. In Verbindung mit wertvollen Rohstoffen entsteht dank umweltfreundlicher Brauverfahren ein besonders anspruchsvolles Bier.

Genossenschaftsbrauerei gegründet. Schon in den ersten Jahren konnte sich die Brauerei einen hervorragenden Ruf erwerben.

Mit dem Neubau der Brauerei 2003

stellen wir uns der Verantwortung, diese lange Tradition und die überlieferten Werte zu pflegen und an kommende Generationen weiterzugeben.



ab September 2003

High-Tech und Edelstahl

für Meisterwerke aus Wasser, Malz und Hopfen.

und mit ausgewähltem Hallertauer Aroma-Hopfen verfeinert wird. Damit die Bierwürze den nötigen „Geist“ bekommt, wird sie mit feinsten Kellerhefe versetzt, um danach in Edelstahltanks in aller „Bierruhe“ zu einem qualitativ hochwertigen und konstant gut schmeckenden Bier zu reifen.

Ressourcen schonende Energieanlagen sorgen auf effiziente Weise für die nötige Kälte im Gärkeller und für Dampf im Sudhaus. Auch beim Thema Hygiene steht modernste Technik bereit: Eine vollautomatische CIP-Reinigungsanlage garantiert kompromisslose Reinlichkeit auf höchstem Niveau – so wächst der Appetit auf ein frisches, süffiges Forstinger-Bier der neuen Generation!

Trockene Fakten zu einem süffigen Produkt.

Ein Überblick über die neuen High-Tech-Komponenten unserer Brauerei, die nach den Plänen des Technischen Büros Weihenstephan konzipiert und im Frühjahr 2003 in Betrieb genommen wurde.

Wasseraufbereitung

- Umkehrosmoseanlage zur Vollentsalzung von 3.000 l Wasser/h

Kälteanlage

- Zweistufige Kompaktkälteanlage (FCKW-frei), Leistung ca. 20 kW

Dampfkesselanlage

- Niederdruckkessel (Dampfdruck <1 bar, Dampftemp. ca. 115°)

Malzanlage und Schroterei

- 2 x 20-Tonnen-Silos für helles Gerstenmalz
- 3 x 10-Tonnen-Silos für Spezialmalze
- Schroterei mit pneumatischer Förderanlage, Putzerei und 4-Walzen-Mühle (700 kg/h)

Sudhaus

- 2-Geräte-Sudwerk (2 Sude pro Tag möglich), ca. 50 hl Ausschlagwürze pro Sud
- Wärmerückgewinnung

Gärkeller

- Zylindronische Gärtanks: 2 x 125 hl, 4 x 60 hl
- Lagerkapazität: 8 Sude
- 3 Hefetanks zur Lagerung der Erntehefe und Produktion von Reinzuchthefe

Reinigung

- Modernste CIP-Technik (cleaning in place)
- 5 Behälter à ca. 15 hl für Reinigungsmittel

Steuerung

- Vollautomatisierter Betrieb aller Produktionsanlagen mit visueller Kontrolle über zwei Monitore



Der Bräu zu Forsting. Die ursprüngliche Brauerei um die Jahrhundertwende.

1898



Bürgermeister Anton Stängl. Der erste Vorstand der Genossenschaftsbrauerei Forsting.

1916



Die Revolution in der Kühlttechnik: eine Linde Kühlmaschine, die heute noch zu besichtigen ist.

1928

Tradition Fortschritt

Die Privat-Brauerei Gut Forsting e.G. hat auf dem Brauereigelände in Forsting eine komplett neue Produktionsanlage mit moderner Brautechnik errichtet. Mit dieser zukunftsweisenden Investition

wurde die Voraussetzung für eine erfolgreiche Perspektive unserer traditionsreichen Brauerei geschaffen. Und selbstverständlich ist die neue Brauerei auch ein Zeichen

dafür, dass wir dank moderner High-Tech von der brautechnischen Kompetenz und regionalen Wettbewerbsfähigkeit unserer Brauerei überzeugt sind.

Ganz wie in der guten alten Zeit werden unsere Spezialitäten Exportbier Hell und Dunkel auch heute noch auf traditionelle Art gebraut und gelagert. Zapfen und genießen Sie dieses Bier wie vor 100 Jahren und entdecken Sie das Braugeheimnis des ursprünglichen Gut Forstinger Biercharakters. Die

von Grund auf neue technische Ausstattung unserer Brauerei schafft die Voraussetzung dafür, dass auch in Zukunft alle Forstinger Bierspezialitäten mit gleichbleibender Güte und Frische begeistern und so herrlich süßlich schmecken.

Zu einem echten Brauerei-Gut gehören Landwirtschaft, Jagd und Fischrecht ...

„Essen und Trinken hält Leib und Seele z'samm“ sagt man in Bayern. Dass Schmankerl aus Küche und Keller zu einer ausgeglichenen Seelenlage verhelfen, wussten schon die Gründerväter unserer Brauerei. Deshalb gehörten zur Brauerei seit jeher auch ein eigenes Wirtshaus, ein Brennhaus, ein Schlachthaus, eine Käserei, ein Back- und Waschhaus sowie ein Eiskeller, um das gebraute Bier kühl zu lagern.

Heute noch ist das Fischrecht der Privat-Brauerei zu Forsting historisch verbrieft. Durch den umfangreichen Grundbesitz der Brauerei kann bis zum heutigen Tag das Vorrecht der eigenen Jagd genutzt werden.

... urgemütliche Wirtshäuser ...

Neben dem „Brauerei-Gasthof“ in Forsting mit Gästezimmern, Pilskeller und Biergarten gehören noch weitere sechs Gaststätten zur Privat-Brauerei Gut Forsting:

in Pfraundorf, Ebersberg, Isen, Albaching und Steinhöring.

... und ein zünftiger „Bräu-Kirta“!

Wie in der guten alten Zeit so folgen wir auch heute noch mit unserer Braukunst dem Lauf der Jahreszeiten und der bayerischen Tradition. So feiert die Privat-Brauerei Gut Forsting jedes Jahr am letzten Wochenende im August auf dem Brauereigelände den beliebten „Bräu-Kirta“.



Der traditionsreiche „Brauerei-Gasthof“ in Forsting mit Gästezimmern, Pilskeller und Biergarten.



Das festlich geschmückte Brauereifuhrwerk beim traditionellen „Bräu-Kirta“ - alljährlich am letzten Augustwochenende.



Fortschritt

hat in unserer Privat-Brauerei eine lange Tradition.



Die 200-l-Holzfässer wurden im kühlen Gewölbekeller gelagert.

1928



PS statt Pferdestärken. Der erste Steyr-Biertransporter auf dem Weg nach München.

1953



Das „Herzstück“ einer Brauerei: die blitzblanken Kupferkessel.

1970

Privat-Brauerei Gut Forsting

Biere aus der Privat-Brauerei Gut Forsting begeistern heute mehr denn je durch ihren unverwechselbaren Charakter und ihre gleichbleibend hohe Qualität. Gebraut nur aus Wasser, Malz und Hopfen

Die neue Qualität unserer Biere kann man nicht mit Worten erfassen. Sondern nur mit einem guten Schluck. Auf Ihr Wohl!

nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Alle Bierspezialitäten sind vollmundig-süffig im

Geschmack und zeichnen sich durch eine besonders aromatische Würze aus.

Alle Forstinger Biere werden in Flaschen und für die Gastronomie in 30- und 50-Liter-KEG-Fässer abgefüllt. Die Exportbiere Hell und Dunkel sowie das Kellerbier sind darüber hinaus auch in traditionell „gepichtem“ Eichenfässern lieferbar: in verschiedenen Fassgrößen mit 15 bis 105 Litern Inhalt. Ein Genuss, den Sie sich bei Festen und Parties unbedingt gönnen sollten!

WEISSBIER HELL	das naturtrübe Hefeweißbier
KELLERBIER	das unfiltrierte, naturtrübe Kellerbier
EXPORT HELL	das traditionsreiche Export Hell
EXPORT DUNKEL	das würzige Export Dunkel
RADLER	das erfrischende Radler



2 Anspruchsvolle Qualität für höchsten Biergenuss!



Die neue Brauerei mit vollautomatisierten Produktionsanlagen geht in Betrieb.

2003

Das Leben ist zu kurz für langweilige Biere. XAMAX ist anders!

Pax und trinx!



Die 3 XAMAX Spezialitäten.

So traditionsbewusst die Privat-Brauerei Gut Forsting mit seinen traditionellen Biersorten ist, so innovativ und offen sind wir andererseits für neue kreative Impulse. Die Einführung des verrückten XAMAX-Labels mit seinen frechen Sprüchen zeigt, dass wir für neue Ideen immer aufgeschlossen sind. XAMAX ist bewusst anders als alle anderen Biersorten. Aufregend. Impulsiv. Kreativ. Denn das Leben ist viel zu kurz für langweilige Biere!

Die junge oder jung gebliebene Generation von Genießern hat die Wahl zwischen drei XAMAX-Sorten:

XAMAX Nero - das verrückte Darkbeer
XAMAX Pils - das herbfrische Power-Pils
XAMAX Lager - das witzig-spritzig Coole

Ob als Träger oder Six-Pack - pax und trinx!



Herzlich willkommen in der Privat-Brauerei Gut Forsting!

In der Verbindung aus alter Brautradition und moderner Technik liegt das Geheimnis der Forstinger Bierspezialitäten. Bei einer Brauereiführung können Sie sich vom Geschmack unserer Biere überzeugen, eine deftige Brotzeit genießen und interessante Details über die High-Tech-Ausstattung unserer neuen Brauerei erfahren. Gleichzeitig erleben Sie „live“, wie die Bierspezialitäten der Privat-Brauerei Gut Forsting entstehen. Herzlich willkommen!



**Individuelle Brauereiführungen
nach Voranmeldung unter Telefon 0 80 94 / 10 11.**



PRIVAT-BRAUEREI  GUT FORSTING E.G.
Münchner Straße 23 • D-83539 Forsting
Telefon 08094 / 10 11 • Telefax 08094 / 81 78
brauerei-gut-forsting@t-online.de

**Direkt an der B 304 –
zwischen Wasserburg
und Ebersberg!**

Gut Forsting

Mit traditioneller
Braukunst

Bierspezialitäten in die Zukunft.
der anspruchsvollen Art.



PRIVAT-BRAUEREI  GUT FORSTING E.G.

Fortschritt hat in unserer Privat-Brauerei eine lange Tradition.

Im Jahre 1871 wurde der Grundstein für die Privat-Brauerei Gut Forsting gelegt. Nach einer zwischenzeitlichen Umbenennung in „Fürsten-Bräu“ wurde die Brauerei 1916 in ihrer heutigen Form als Genossenschaftsbrauerei gegründet.

Heute stehen wir in der Pflicht, diese lange Tradition und die überlieferten Werte zu pflegen und an kommende Generationen weiterzugeben.

So werden auch heute noch, ganz wie in der guten alten Zeit, unsere Spezialitäten

Exportbier Hell und Dunkel auf traditionelle Art gebraut und gelagert. Zapfen und genießen Sie dieses Bier wie vor 100 Jahren und entdecken Sie das Braugeheimnis des

ursprünglichen Gut Forstinger Biercharakters. Ständige Investitionen in modernste Brauereitechnik sind die Voraussetzung, damit wir

Ihnen auch in Zukunft traditionelle Braukunst aus der Privat-Brauerei Gut Forsting in gleichbleibend hoher Qualität bieten können.



Nach einem Rauchbild von J.N. Eckhardt (München, 1898)



Ein gutes Bier braucht Zeit und Ruhe! Und traditionsbewußte Brauer, die ihr Handwerk verstehen.

Für Gut Forstinger Bier verwendet unser Braumeister nur hochwertige Naturprodukte aus unserer bayerischen Heimat: gutes Wasser, edelster Hopfen aus der Holledau und erstklassiges

Malz aus bayerischer Sommerbraugerste.

Offene Gärung ermöglicht beste Kontrollmöglichkeiten und strengste Qualitätssicherung.

Man schmeckt mit jedem Schluck, daß Gut Forstinger Bier mit viel Liebe und bayerischer „Bierruhe“

gebraut und nach ausgiebiger Reifezeit ausgeliefert wird. Denn unser Braumeister legt großen Wert darauf, daß jeder Sud ausreichend Zeit zum Reifen hat. Daß die Brauer der Privat-Brauerei Gut Forsting ihr Handwerk verstehen, zeigt sich auch im Erfahrungsaustausch und der engen Zusam-

Ein Bier ist immer nur so gut wie die Leute, die es brauen. Denn wahre Braukunst setzt solides, traditionsbewußtes

Handwerk und beste Rohstoffe voraus.



menarbeit mit der Staatlich-Brautechnischen Prüf- und Versuchsanstalt Weihenstephan.

Regelmäßige Untersuchungen in den verschiedensten Brauereibereichen bestätigen und garantieren das konstant hohe Qualitätsniveau.

Zu einem echten Brauerei-Gut gehören Landwirtschaft, Wirtshäuser, Jagd und Fischrecht.

Deshalb gehörten in den Gründerjahren zur Brauerei auch ein eigenes Wirtshaus, ein Brennhaus, ein Schlachthaus, eine Käseerei, ein Back- und Waschhaus sowie ein Eiskeller,

um das gebraute Bier kühl zu lagern. Heute noch ist das Fischrecht der Privat-Brauerei zu Forsting historisch verbrieft. Durch den umfangreichen Grundbesitz der Brauerei

kann bis zum heutigen Tag das Vorrecht der eigenen Jagd genutzt werden. Neben dem "Brauerei-Gasthof" in Forsting gehören noch sechs weitere gemütlich-bayerische Wirtshäuser in Pfraundorf, Ebersberg, Isen, Albaching und Steinhöring zur Privat-Brauerei Gut Forsting.



„Essen und Trinken hält Leib und Seele z'samm“ sagt man in Bayern. Daß Schmankerln aus Küche und Keller zu einer ausgeglichenen Seelenlage verhelfen, wußten schon die Gründerväter unserer Brauerei.

Wie in der guten alten Zeit so folgen wir auch heute noch mit unserer Braukunst



dem Lauf der Jahreszeiten und der bayerischen Tradition kirchlicher Feste. So braut die Privat-Brauerei Gut Forsting jedes Jahr zur Kirchweih und an Weihnachten herzhaft Bierspezialitäten nach überlieferter Brautradition: das süßige Kirta-Bier und das himmlische Weihnachts-Bier.