

Nur die besten Rohstoffe für unser Bier.



Braumalz

Unser Gerstenmalz, die „Seele des Bieres“, beziehen wir ausschließlich von Landwirten aus der unmittelbaren Nachbarschaft.

Hefe

Für jeden Sud wird unsere individuelle Reinzuchtheefe vor Ort von unserem Braumeister immer wieder frisch hergezogen.

Hopfen

Wir verwenden die weltweit besten Hopfensorten, wie beispielsweise den berühmten Tettlinger Aromahopfen.

Wasser

Frisches, von Natur aus weiches Boden-seewasser bester Qualität wird bei uns nach Enthärtung zum Brauen verwendet.



Schönbuch Braumanufaktur Erlebnistouren werden zu folgenden Zeiten durchgeführt:

Montag bis Freitag | 11.00 Uhr oder 18.00 Uhr

Samstag | 11.00 Uhr oder 16.00 Uhr

Eine Reservierung ist erforderlich.
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

Leistungen:

- Schönbuch Braumanufaktur Erlebnistour (Dauer ca. 1,5 Std.)
- Bierverkostung direkt aus dem Lagertank
- Original Schönbuch Braumanufaktur Verkostungsglas

Preis:

10,- Euro pro Person

Treffpunkt der Führung:

Brauhaus, gegenüber Getränkemarkt, Langestraße 20, 71032 Böblingen

Reservierungen & Anfragen:

Buchungsanfragen über www.braumanufaktur.com/erlebnistour/

Sollten Sie Fragen haben, erreichen Sie uns telefonisch unter 07031-681323.

Nach Absprache reservieren wir für Sie zum Abschluss Ihrer Brauereiführung gerne einen Tisch im Brauhaus.

Schönbuch Braumanufaktur GmbH & Co. KG
Postplatz 6, 71032 Böblingen
www.braumanufaktur.com

In Partnerschaft mit:



Braumanufaktur Erlebnistour



„Seit je her wird in der Schönbuch Braumanufaktur sehr viel Wert auf die handwerkliche Braukunst gelegt. Wir haben die Brauerei in den vergangenen Jahren komplett modernisiert und technisch auf den neuesten Stand gebracht. Noch wichtiger sind aber die Mitarbeiter. Deren Können ist entscheidend für die hohe Qualität unserer Bierspezialitäten“

W. Dinkelaker, Brauer/Dipl.-Braumeister

Handwerk hat goldene Farbe. Seit 1823.

Modernste Technik paart sich also mit handwerklicher Tradition, ganz wie es sich für eine Manufaktur heutiger Definition gehört.

Mit viel Kreativität unserer Braumeister und allerbesten Rohstoffen stellen wir eine Vielfalt an Bieren höchster Qualität her. Dazu braucht man viel Gespür für Regionalität und Authentizität, für 1-A-Zutaten und für den visionären Blick nach außen und in die Zukunft.

Genau das ist unser Anspruch: zu tun, was wir lieben und damit unseren Bieren ein Zuhause zu geben und unsere Kunden glücklich zu machen.


Schönbuch
BRAUMANUFAKTUR


Schönbuch
BRAUMANUFAKTUR



Moderne Technik paart sich mit handwerklicher Tradition.

Die Schönbuch Braumanufaktur Erlebnistour

Von traditioneller Braukunst über eine bewegte Familien- und Firmengeschichte, vorbei an modernster Produktionstechnik, bis hin zu zeitgemäßer Gastfreundlichkeit.

Die Schönbuch Braumanufaktur einmal von innen zu sehen und zu erleben, lohnt sich. Hier wird Bier noch mit Herz und in überschaubaren Mengen gebraut, es zählt vor allem Qualität, Handwerkskunst und guter Geschmack.



1 Maschinenhaus

Hier lernen Sie in außergewöhnlichem Ambiente die Herkunft und Qualität unserer regionalen Rohstoffe kennen.



2 Sudhaus

Im Herzen der Braumanufaktur werfen Sie einen Blick in die Sudpfanne und erfahren, was die Bierwürze ist und wie sie hergestellt wird.



3 Würzekühlung

Auf dem Weg in den Gärkeller wird die Würze abgekühlt.



4 Gärkeller

Unter den riesigen Gärtanks lassen Sie sich erklären, wie die Hefe aus dem Malzzucker Alkohol und Kohlensäure bildet.

5 Gewölbekeller

Danach geht es für Sie erst mal hinunter in die alten Gewölbekeller. Über die Brauerei und die Familie Dinkelaker, die das Unternehmen seit fast 200 Jahren bis heute führt, gibt es Interessantes aus bewegter Geschichte zu berichten.



6 Verkostungskeller

Hier beginnt der geselligere Teil der Führung. Probieren Sie das braufrische und unfiltrierte „Kellerbier“ direkt vom Lagertank. Frischer kann man Bier nicht genießen.



7 Lagerkeller

Ihre nächste Station ist der Lagerkeller. Hier geben wir unseren Bieren bei ca. 3-5°C Zeit, nachzugären und zu vollem Geschmack heranzureifen.



8 Flaschenabfüllung

Zu guter Letzt geht es noch zu unserer neuen Flaschenabfüllanlage mit einer Kapazität von 12.000 Flaschen pro Stunde.



9 Zum Abschluss

Zum Abschluss reservieren wir Ihnen auf Wunsch gerne noch einen Tisch in unserem Schönbuch Brauhaus Böblingen. Hier erleben Sie moderne Bierkultur und genießen herrlich frisches Schönbuch Bier bei einem leckeren Mittag- oder Abendessen.

