

Sonderveröffentlichung

Neueröffnung Brauzentrum Blaubeuren

Bräustüble in Sonderbuch angeschlossen



WIRTSCHAFT / Alexander Bührle, Thomas Lill und Mena Yasmany

Alte Brauertradition erneuert

Nach über hundert Jahren wird in Sonderbuch wieder Bier gebraut. Das „Brauzentrum Blaubeuren Pumato“, Blaubeurer Straße 15, und das angeschlossene Bräustüble an der Blaubeurer Straße 33 werden am Freitag, dem 1. April eröffnet.

Inhaber Alexander Bührle, dessen Vater Thomas Lill und Mena Yasmany betreiben das Brauzentrum im ehemaligen Schlachthof in Sonderbuch gemeinsam. Alexander Bührle hat das Bierbrauen von seinem Vater schon von Kindheit an gelernt. Thomas Lill verfügt über eine fast 25-jährige Erfahrung im Bierbrauen.

„Wir sind alte Hasen“, sagt Lill. Unter Bierfreunden haben seine Biersorten, die er nach eigenen Spezialrezepturen braut, einen ausgezeichneten Ruf. Er hat erste Preise für sein „Pumator“ im Bereich Exportbiere und für sein Weizenbockbier verliehen bekommen. Im Bräustüble werden neben den zwei Standardbieren, Export und Weizen hell, verschiedene Biersorten angeboten. Jeden Monat gibt es ein anderes, ganz besonderes Bier. Etwa ein rotes

Bier, dessen Farbe vom Melanoidinmalz stammt. Im Bräustüble darf geraucht werden. Als Speisen werden zünftige Vesper angeboten. Im Brauzentrum, in der Nachbarschaft des ehemaligen Gasthofes „Ochsen“, in dem einst auch Bier gebraut wurde, können die Brauereibetreiber vorerst maximal 3000 Liter Bier pro Woche herstellen. In großen Kesseln und Bottichen findet das Brauen statt. Selbstverständlich hält man sich im Brauzentrum Blaubeuren an das Reinheitsgebot.

Ins Bier kommen nur Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Im Maischbottich wird das selbst geschrotete Malz mit enthartetem Wasser eingemaischt und erhitzt. Danach folgt das so genannte Läutern. Hierbei wird die Maische in flüssige und feste Bestandteile getrennt. Der Treber wird an einen ortsansässigen Landwirt abgegeben. Der flüssige Bestandteil, die Würze, wird nach dem Läutern direkt in der Würzpfanne gekocht. Tettmanger Aromahopfen wird hinzugefügt, dieser sorgt dafür, dass das Bier später seinen feinen Geschmack er-

hält. Die Würze wird gekühlt, Hefe wird hinzugefügt und der Gärprozess beginnt.

Nach zirka einer Woche Hauptgärung, in der Zucker zu Alkohol und Kohlensäure vergoren wird, wird das entstandene Jungbier zur Reifung in Tanks gefüllt. Die Lagerzeit beträgt drei bis fünf Wochen. In diesem Zeitraum klärt sich das Bier bei 2 Grad Celsius. Der Druck der durch die Nachgärung im geschlossenen Tank entsteht, sorgt für die Bindung der Kohlensäure im Bier. Nach der Verkostung wird das abgelagerte Bier in Fässer gefüllt und ins Bräustüble gebracht. Andere Bierspezialitäten wie Guinness, Doppelbock oder Porter, werden ebenfalls hergestellt. Das Sonderbucher Bier wird selbstverständlich auch zum Verkauf angeboten. Als weitere Spezialität werden im Bräustüble selbst hergestellte Liköre ausgeschrieben.

Geöffnet hat das Bräustüble am Mittwoch und Donnerstag von 10 bis 23 Uhr, am Freitag und Samstag von 10 bis 1 Uhr und am Sonntag von 14 bis 23 Uhr.

Handy 0160/83 79 665

Neueröffnung am 1. 4.



Bräustüble
Blaubeurerstraße 33
89143 Blaubeuren/Sonderbuch

Wir freuen uns, Sie ab 1. 4. mit unseren **Bierspezialitäten** und zünftigem Vesper verwöhnen zu dürfen!

Brauzentrum Blaubeuren
...gebraut von Meisterhand mit Biergefühl und viel Verstand.

Öffnungszeiten: Mi./Do. von 10 - 23 Uhr
Fr./Sa. von 10 - 1.00 Uhr So. von 14 - 23 Uhr
jeweils durchgehend geöffnet, **Mo./Di. Ruhetag**

Wir gratulieren zur Neueröffnung des Bräustüble.



Geschäftsstelle
Rolf Böhringer & Günter Söll GbR
Weiler Str. 12
89143 Blaubeuren
Tel. 07344 919600

SV Sparkassen Versicherung

MICHAEL BAUDER

Sondermaschinen
Vorrichtungen
Werkzeuge
CNC-Bearbeitung

Leinenstraße 3
89143 Blaubeuren

Telefon 07344-919591
Mobil 0171-7384483
Telefax 07344-919590

e-mail:
m.bauder@t-online.de

Mit so einem genialen Bier ist der Erfolg garantiert! Die Bauschlosser



Metallbau und Schlosserei

Türkheimer Straße 25/a Tel. 07337/92 38 76
89191 Nellingen Fax 07337/92 38 77
info@metallbauer-nellingen.de



HAUSTECHNIK SANDERS Gratulation zur Eröffnung und viel Erfolg!

HEIZUNG · SANITÄR · SERVICE

LAICHINGER WEG 27 TEL. 0 73 37 / 92 38 35
89188 MERKLINGEN FAX 0 73 37 / 92 38 36



Der Profi für alles auf Ihrem Dach!



KAUPP *Wir wünschen viel Erfolg zur Eröffnung!*

Zimmerei-, Holz- und Treppenbau
Altbausanierung
Innenausbau
Photovoltaik

Zimmerei + Holzbau
Christian u. Johannes Kaupp
GmbH + Co. KG
89143 Blaubeuren
Dr.-Georg-Spohn-Str. 27

kontakt@kaupp-zimmerei.de
www.kaupp-zimmerei.de

Tel.: 0 73 44-64 90
Fax: 0 73 44-2 11 45

Anzeigen sind wichtige Informationen

WENGERT
Brennerei- und Brautechnik



Lagerstraße 9 · 88287 Grünkraut
Tel. 0751/63129 · Fax 0751/67434
info@wengert.cc · www.wengert.cc

SCHNEIDER Textil

Design - Vertrieb

...ob Druck, ob Flock, ob Stick der Schneider macht's im Augenblick

Unser Sortiment ist vielfältig: T-Shirts, Sweat-Shirts, Caps, Jacken u.v.m. individueller Druck für Privatpersonen, Vereine und Firmen!

Lange Gasse 10-12 Tel.: 073 37 / 92 16 66
89188 Merklingen Fax: 073 37 / 92 16 67

Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung des **Brauzentrum Blaubeuren und Bräustüble**

Wir wünschen einen guten Start und viel Erfolg!

Das Blaumännle
Tel.: (07344) 9525-11
Fax: (07344) 6658

Ihr Partner in Fragen Holz & Photovoltaik

LUZ Möbel für die Gastronomie

Telefon (07344)7023 Fax (07344)7025
www.Luz-Blaubeuren.de

Stühle - Tische - Bänke - Theken - Polster

Wir gratulieren Herrn Lill zu seiner kleinen, feinen Brauerei und wünschen ihm viele Liebhaber und noch mehr durstige Kehlen für seine Bierspezialitäten.

