

2. Schwandorfer Biermesse

6. Mai

Oberpfalzhalle
Schwandorf
von 10 bis 22 Uhr

Eintritt frei



Programm

ab 10:00 Uhr: Begrüßung und Weißwurstfrühstück mit OB Feller
ab 10:00 Uhr: Torwandschießen (Einzel- und Mannschaftswertung)
Kinderschminken (ganztägig)
Kaffee und Kuchen (ganztägig)
14:00 und 16:00 Uhr: Trachtenmodenschau
18:00 Uhr: Maßkrugstemmen „Mr. und Mrs. Schwandorf“
20:00 Uhr: Preisverleihung Gewinnspiel



Moderation:
Fabian Borkner

Der Ostbayern-Kurier
Inhaber BLM-Hörfunkpreis
für die beste Comedy
und Unterhaltung 2014



Live in Schwandorf:
der größte Bierkrug der Welt



Große Kreisstadt
Schwandorf



Leder Trachten
Landhaus-Mode
E. Schmid - Schwandorf





Naabecker

Die Schlossbrauerei Naabeck gibt es seit 1620. In dritter Generation braut die Familie Rasel seit nun fast einhundert Jahren. Naabecker Bier zeichnet sich durch sein **weiches Felsquellwasser** aus, welches den Bieren ihren unverwechselbaren Geschmack verleiht. Für Wolfgang Rasel und sein Team steht die Nachhaltigkeit und der Schutz der Natur beim Bierbrauen an oberster Stelle. Daher kommen nur **regionale Rohstoffe** zum Einsatz, die sorgfältig ausgewählt und verarbeitet werden. Naabecker Bier wird nicht wegen längerer Haltbarkeit pasteurisiert oder erhitzt. Somit kommt Naabecker Bier immer frisch zum Verbraucher.



Erlbräu

Handwerklich gebraute Biere, aus regionalen Rohstoffen findet man bei der Landbrauerei Ludwig Erl. In der kleinen familiengeführten Landbrauerei in Geiselhöring wird seit 1871 in der mittlerweile sechsten Generation von der Familie Erl Bier gebraut. Bei langsamer und ruhiger Gär- und Lagerung sowie unter bewusstem Verzicht auf geschmacksreduzierende Maßnahmen wie Hopfenextrakt oder Kurzeiterhitzung entsteht jener landfrische Biergenuss, den Kenner zu schätzen wissen. In kleinen Chargen gebraut, dürfen die Erlkönig Biere nach einem betont ruhigen Reifeprozess unter konsequenter Pflege und Verfeinerung der Familienrezepte ihr volles Aroma entfalten.



Fuchsberger

Seit 1663 wird in der Schlossbrauerei Fuchsberg gutes Bier gebraut!

Neben der traditionsreichen Hauptbiertsorte Fuchsberger Urhell, werden in Fuchsberg noch weitere Bierspezialitäten, wie das **Pilsner**, die **Weisse**, die **leichte Weisse** sowie **saisonal auch das Festbier** und das **St. Jakobus Starkbier** meisterlich gebraut!

Für alle Fuchsberger Biere kommt ausschließlich bestes Malz aus oberpfälzer und bayerischer Sommerbraugerste und feinstem Aromahopfen aus der Hallertau, sowie das kristallklare weiche Wasser aus der schönen Wildsteiner Bergnatur zum Einsatz.



Brauerei Plank

Als Geburtsstunde der Brauerei gilt der erste Sonntag im **Oktober 1888**, als Michael Plank das erste selbst gebraute Bier ausschunkte. Kurz zuvor hatte er das sogenannte „Hallergütl“ inklusive Gastwirtschaft und Grund erworben und sich vorgenommen, eigenes Bier zu brauen. Die Umwandlung der Hausbrauerei in einen Betrieb mit hochwertiger Brautechnologie erforderte über die Jahre viel Einsatz und Arbeit. Trotz mancher Schicksalsschläge und schwerer Zeiten kann die Brauerei nun auf eine über **125 Jahre dauernde Brautradition** zurückblicken. Die Zusammenarbeit mit der Schlossbrauerei Naabeck ergibt ein abgerundetes Sortiment an **feinsten einheimischen Weizenbieren**.



Rhanerbräu

Rhanerbräu, erstmals 1283 urkundlich erwähnt und seit 1776 in Besitz der Familie Bruckmayer-Plößl, zählt zu den **zehn ältesten noch existierenden Brauereien der Welt**. Eigenes, weiches Felsquellwasser, Malz aus der Region, hochwertiger Hopfen und Hefe aus eigener Hefereinzucht zeichnen die mittlerweile **20 verschiedenen, vielfach prämierten Rhaner Biersorten** aus. In der 2014 gegründeten „Rhaner Bier-manufaktur“ entstehen außergewöhnliche Biere in Kleinstmengen: im **Simcoe hopfengestopften „1904 RPM“** oder dem im **Bourbon-Fass gereiften „1776 ROB“** sehen wir die bayerische Antwort auf die amerikanische Craft-Bier-Bewegung.



Bischofshof

Die Biere der Brauerei Bischofshof haben in den letzten dreißig Jahren über **150 DLG-Medaillen** in die Domstadt Regensburg geholt. Erst zuletzt waren es wieder drei goldene. Auch bei der Kardinalserhebung vom damaligen Bischof Müller im **Vatikan** durfte Bischofshof Bier nicht fehlen. In **Schwandorf** hat Bischofshof seit einigen Jahren die Herstellung und Abfüllung der **Traditionsbiere von Schmidtbräu** übernommen.



Jacob

Das wahrscheinlich beste Weissbier der Welt kommt aus dem Herzen des Oberpfälzer Seenlands. Seit 1994 freut sich die kleine, aber feine Familienbrauerei Jacob in Bodenwöhr über einen **ununterbrochenen DLG Gold-Segen**. Auch die untergärigen Jacob-Biere erreichen im DLG-Prüfverfahren regelmäßig die höchste Auszeichnung. Die Brautradition am Hammersee reicht zurück bis ins Jahr **1758**. Mit höchsten Ansprüchen an Hopfen, Malz und Wasser aus der Region, solider handwerklicher Arbeit und Innovation schafft es das Team um **Brauerei-Chef Marcus Jacob** immer wieder, sich neu zu erfinden und dabei der eigenen Identität treu zu bleiben. Im 500. Jahr des Reinheitsgebots gelingt dies mit fruchtig-raffinierten Spezialabfüllungen wie der **Frühlings- und Sommer-Edition**, aber auch mit dem kräftigen „**Jacob Bourbon Bock**“, der lange Zeit hatte, um in alten Whisky-Fässern gründlich zu reifen.



Klosterbrauerei Weltenburg

Die Klosterbrauerei Weltenburg ist die **älteste Klosterbrauerei der Welt**, in der schon Anno 1050 der edle Gerstensaft gebraut wurde. Seit je her wird das Bier in der Tradition der Benediktiner gebraut, denn der hohen Braukunst – streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot – verdankt das Weltenburger Klosterbier seine große Beliebtheit.



Kneitinger

BRAUKULTUR FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Auf über **400 Jahre Brauereihandwerk** kann man in der Regensburger Kreuzgasse zurückblicken und seit jeher stand die Qualität der Bierspezialitäten an erster Stelle. Man konzentriert sich lieber auf ein **kleines feines Sortiment von fünf Bieren**, statt auf diverse Mode-Erscheinungen. So gibt es das süffige Edel-Pils, den legendären Kneitinger Bock, das mit dem European Beer Star in Bronze ausgezeichnete Dunkel sowie das etwas leichtere sonnige Sommerbier und in der heutigen Zeit unverzichtbar: das Kneitinger Alkoholfrei. Kneitinger unterstützt als **Stiftungsbrauerei** soziale Einrichtungen der Alten- und Jugendhilfe in Regensburg (wie das Kinderheim „St. Leonhard“ und das Altenheim „Bürgerheim Kumpfmühl“); das bedeutet: Jede Maß für einen guten Zweck.

Gewinnspiel

Teilnahme ab 18 Jahren

Wie viele Liter passen in den größten Bierkrug der Welt?

Bitte Zutreffendes ankreuzen und am Messeingang in die Box werfen!

1

100

4700

Vorname/Name

PLZ/Ort/Straße

Telefon

Tolle Einzel- und Gruppenpreise zu gewinnen!