

SEIT 150 1874

~ JAHRE ~

Weihen
Bier

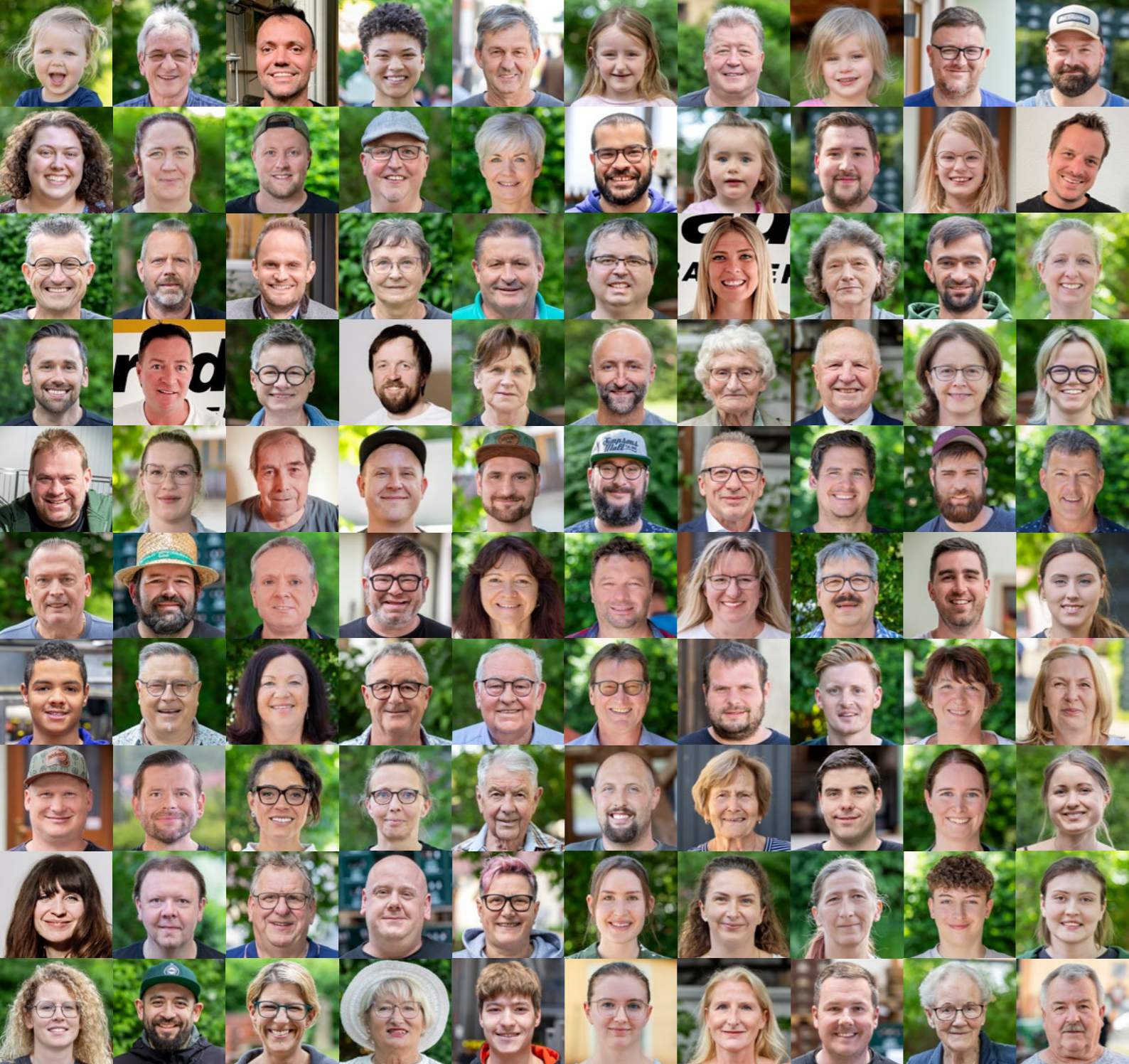


SEIT

150
JAHRE
Weihen
Bier

1874

1874
JAHRE
Weihen
Bier



Liebe Weiherer Bier-Freunde,

was für ein wunderbares Jubiläum: 150 Jahre Weiherer Bier. Darauf sind wir wirklich stolz. In den vergangenen Jahren ist viel passiert, wir haben uns vergrößert, renoviert, modernisiert, viele neue Biere kreiert – und das alles mit einer großen Leidenschaft für Bier und für unsere Heimat. Schon immer ist der Brauerei-Gasthof ein Familienunternehmen. Das ist auch heute noch so. Aber alleine als Familie ist das nicht möglich, deshalb sind wir dankbar für unser ausgezeichnetes Team – nur gemeinsam sind Erfolge möglich.

150 Jahre – 150 Köpfe

Wir bedanken uns an dieser Stelle ganz herzlich bei all denen, die uns in den vergangenen Jahren unterstützt und begleitet haben, bei all unseren Mitarbeitern, Geschäftspartnern, Gästen, Kunden, Freunden, Wegbegleitern und ganz besonders bei unseren Familien. Ohne euch wäre all das nicht möglich. Deshalb entstand die Idee mit der Foto-Collage „150 Jahre – 150 Köpfe“. Nun sind es viel mehr als 150 Köpfe geworden, die sich in den letzten Wochen für ein Foto bereit erklärt haben. Streichen wollten wir aber niemanden – und eigentlich fehlen noch so viele, weil noch sehr viel mehr Personen eine große und wichtige Rolle für uns spielen. Aus diesem Grund steht die Foto-Collage symbolisch für alle, die uns in irgendeiner Form begleitet und unterstützt haben.

150 Jahre Weiherer Bier – das bedeutet 150 Jahre Biergeschichte(n)! Und es gibt einiges zu erzählen – weil Bier Geschichte(n) schreibt. Einen Auszug davon lesen und sehen Sie hier in unserer neuen Chronik. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen.

Ihr Roland und Oswald Kundmüller





*„Herzlichen Glückwunsch dem Weiherer Bier zum 150. Geburtstag!
Fränkische Biere sind in ihrer enormen Vielfalt etwas Besonderes.
Sie sind Teil der regionalen Identität und prägen das fränkische
Lebensgefühl. Der Familie Kundmüller mit ihrem mittelständischen
Brauerei-Gasthof und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Dank und
Anerkennung für diese hervorragende Leistung!“*

– Dr. Markus Söder, Bayerischer Ministerpräsident



6

*„In Oberfranken besitzt speziell das Bamberger Land das Alleinstellungs-
merkmal einer über die Jahrhunderte gewachsenen und allorts spürbaren
authentischen Bierkultur. Der Landkreis Bamberg weist mit 65 Brauereien
die höchste Privatbrauereidichte weltweit auf. Die Region hat damit eine weit
über nationale Grenzen hinausreichende Strahlkraft.*

*Nicht zuletzt ist das auch der Brauerei Kundmüller zu verdanken, der ich
hiermit herzlich zu 150 Jahren „Weiherer Bier“ gratulieren möchte!*

*Seit anderthalb Jahrhunderten steht „Weiherer Bier“ nun schon für
ausgezeichnete Bierqualität aus dem Landkreis Bamberg. Die zahlreichen
erhaltenen Auszeichnungen sprechen für sich.*

*Besonders gern blicke ich als Landrat und Initiator des Landkreis-Biers
„36 Kreisla“ natürlich auch auf die Zusammenarbeit bei unserem allerersten
Landkreisbier zurück: Die Brauerei Kundmüller braute zusammen mit der
Brauerei Grasser 2015 das erste „36 Kreisla“, ein „Märzen“.*

*Ich bin gespannt zu sehen, was die Zukunft für das „Weiherer Bier“
bringt – auf die nächsten 150 Jahre!“*

– Johann Kalb, Landrat des Landkreises Bamberg



*„Herzlichen Glückwunsch zum 150-jährigen Bestehen der Brauerei
Kundmüller. Ein stolzes Jubiläum. Eure Erfolgsgeschichte, geprägt
von unheimlich vielen Auszeichnungen und einer kontinuierlichen
Weiterentwicklung seit der Gründung im Jahr 1874, ist sehr beeindruckend.
Das Mitwirken aller Generationen, vor allem seit dem Einstieg von Roland
im Jahr 1989 und von Oswald im Jahr 2007 zeigen euren familiären
Zusammenhalt. Hohe Investitionen und Verbesserungen in die moderne
Brauereitechnik zeigen euren Unternehmergeist. Ich bin stolz und dankbar,
euren Betrieb in unserer Gemeinde zu haben und wünsche euch eine
Fortführung der Erfolgsgeschichte. Eurem Unternehmen, euch persönlich
und euren Familien sowie dem gesamten Team wünsche ich für die Zukunft
alles erdenklich Gute und ein gutes Miteinander.“*

– Regina Wohlpart, Bürgermeisterin der Gemeinde Viereth-Trunstadt

7



*„From all of us from Fat Head's congratulations to Kundmüller
brewery celebrating 150 years of brewing excellence!“*

– Fat Head's Brewery (Collaboration-Partner aus Cleveland, Ohio, USA)



*„We would like to congratulate our friends at Kundmüller Brauerei for this
remarkable moment of 150 years brewing state of art beers. We will celebrate
all together in June this year.“*

– Alexandre und Janaina Bazzo (Collaboration Partner aus Brasilien von Cervejaria Bamberg)



„Liebe Freunde der Weiherer Biere,

Michael Bayer hat offensichtlich den richtigen Riecher bewiesen, als er damals im Jahre 1874 in Weiher begonnen hat, Bier zu brauen. Wenn eine Brauerei seit 150 Jahren Bestand hat, dann will das schon was heißen. Nämlich, dass Vieles richtig gemacht wurde.

Jeder Schluck Weiherer Bier steht dabei für die stolze Entwicklung einer erfolgreichen mittelständischen Brauerei. Eine Erfolgsgeschichte wie die der Brauerei Kundmüller basiert auf Familienmitgliedern mit viel Fleiß und Ausdauer, Kreativität und Ideenreichtum sowie ab und an einer gepflegten Prise „oberfränkischer Sturheit“.

Privatbrauereien denken nicht in Geschäftsjahren, sondern in Generationen! Als Beweis für diese Aussage lässt sich die Familie Kundmüller bestens heranziehen.

Jede Generation brachte und bringt dabei neue Akzente und Ideen in den Betrieb ein. Die Brauerei Kundmüller steht heute nicht nur für echten Genuss und gelebte Biervielfalt, sondern vor allem auch für ihre Nähe zu ihren Konsumenten.

Herzlichen Glückwunsch an die Inhaberfamilie Kundmüller sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für 150 Jahre gelebte Brautradition!“

– Stefan Stang, Hauptgeschäftsführer Private Brauereien Bayern e.V.



Familie und Stammgäste in den 50er Jahren im jetzigen Biergarten.



Weiher aus der Ferne Mitte der 80er Jahre.



Seniorchef Erwin Mitte der 60er Jahre. Dieses Foto dient auch als Vorlage für die Etiketten verschiedener Weiherer Biere.



Seniorchefin Anna hat mit ihrer Schwester Mathilde viel Spaß mit dem Fotografen. Das Foto entstand 1960.



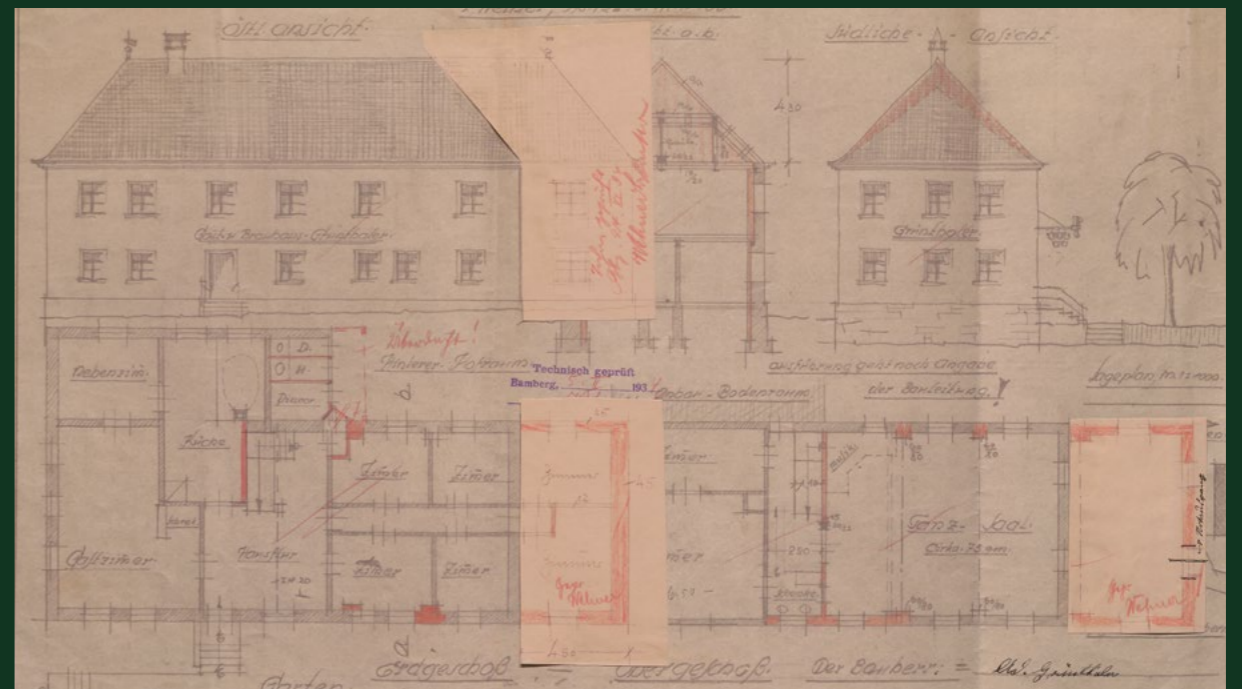
1960: Seniorchefin Anna kehrt den Biergarten.



Hausansicht um 1910. Herkunft des Fotos ist unbekannt. Anlass war scheinbar ein wichtiges Fest.

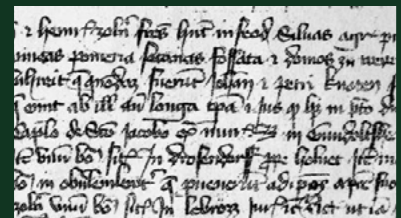
Die Geschichte durch die letzten sieben Jahrhunderte

150 Jahre Weiherer Bier – was für eine lange Zeit. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über die Meilensteine der letzten Jahrhunderte – übersichtlich dargestellt anhand eines Zeitstrahls.



14 Jhd.: Ortsgründung

Der Ortsname Weiher leitet sich von der Bezeichnung Weiher, ahd. (= althochdeutsch) wīwāri, wīāri, wīger „Fischteich, Weiher“¹ ab, einem Lehnwort zu lateinisch vivarium „Weiher“². Im Jahre 1506 ist die Rede vom Selein „kleiner See, Weiher“ zu Weiher (s.u.).



Die Benennung erfolgte also nach einem Weiher, welcher der Teichwirtschaft diente. Weiher sind in der Überlieferung auch tatsächlich mehrfach genannt. Denkbar wäre ebenso eine planmäßige Gründung während des 11. Jhd., als der fränkische Adel einen

Binnenlandesausbau betrieb, sowie eine Ortsgründung im 13./14. Jhd. etwa durch das Adelsgeschlecht der Zollner.

1400: Urkundliche Erwähnung

Die ersten Auflistungen sind mit den Lehenherren des adeligen Geschlechtes der Zollner aus dem 15.-18. Jhd. verbunden, die aus bischöflich-bambergischen Besitz die Anwesen, Wein und Obstbaumgärten sowie ausgedehnten Flurbesitz erhielten. Vor allem der Weinanbau war für den Ort über

viele Jahrhunderte hin prägend. Die sogenannte Weiherer Lage war auch von auswärtigen Winzern und Häckern aus Priesendorf und Neuhausen sehr begehrt und hatte den Ruf, einen vorzüglichen Wein zu liefern.

¹ Starck/Wells: Althochdeutsches Glossenwörterbuch, S.741.
² Bereits Adam Ziegelhoyer deutete den Ortsnamen in seinem Werk „Die Ortsnamen des Hochstifts Bamberg, Bamberg 1911“ auf Seite 47 als „zum Weiher“. Sein Erstbeleg datiert in das Jahr 1433.

1782

Seitdem ist das Anwesen in Familienbesitz. Es handelt sich um einen Gutshof, im Vordergrund steht die Landwirtschaft. Es wird Wein angebaut und vermutlich gibt es auch eine kleine Heckenwirtschaft.

1874

Die Brauerei wird von Michael Bayer gegründet. Im Winter wird eine Sorte Bier gebraut.



1902

Die Inhaber Michael und Anna Bayer erkranken an Diabetes. Sie sind sehr gläubig und beten zu Gott, sie mit dieser Krankheit leben zu lassen. Als Dank stiften sie eine Glocke für die Dorotheenkapelle in Weiher. Diese Kapelle wird 1962 abgerissen und durch eine neue ersetzt. Die Glocke der Bayers ist aber nach wie vor zu bestaunen, denn sie wurde in die neue Kirche übernommen.

1907

Johann Bayer stirbt plötzlich und Elisabeths zweiter Ehemann Adam Grünthaler übernimmt die Brauerei, die er später als Mitglied in der Brauer- und Mälzerinnung Bamberg und später im Reichsinnungsverband des Brauer- und Mälzerhandwerks anmeldet.

1933

Das Dach des Haupthauses wird instand gesetzt und der bestehende Tanzsaal wird vergrößert. Der entsprechende Bauplan ist oben zu sehen.

1960

Michael Grünthaler folgt auf Adam Grünthaler, jedoch nur für wenige Stunden. Er stirbt noch in der selben Nacht im Alter von nur 50 Jahren an Herzstillstand und hinterlässt eine Frau und drei Töchter. Eine Erbgemeinschaft übernimmt Brauerei, Landwirtschaft und Gaststätte. Während sich seine Frau Maria um den Gasthof und um die drei Töchter Gunda, Mathilde und Anna kümmert, übernimmt Michael Grünthalers Stiefbruder Michael Bayer das Sudhaus.



1960

1964

1969 1970

1980

1984

1989 1990

1995

2000

14

15

1964

Die jüngste der Töchter Anna heiratet den Landwirt Erwin Kundmüller.

1969

Ab 1969 leiten sie den Brauerei-Gasthof zusammen mit Leidenschaft, Herzblut und als 24-Stunden Job. Anna und Erwin arbeiten hauptsächlich in der Landwirtschaft. Erwin braut nebenbei Bier – aber nur im Winter. Denn nach wie vor ist keine künstliche Kühlung vorhanden. Was sich allerdings mit Erwin ändert, ist der Hefetyp. Das Bier ist nun untergärig. Die Geburtsstunde des heutigen Weiherer Lagers.



Der Ausstoß liegt bei 350 Hektolitern im Jahr (1 hl = 100 Liter). Gelagert wird das bernsteinfarbene Unfiltrierte in großen sogenannten Mutterfässern zu je 600 Litern. Dort wo heute ein Anbau Nebenzimmer und Brennerei be-

herbergt, befinden sich damals Stall und Scheune. Und direkt daneben: ein alter Felsenkeller, der als einer der Lagerplätze dient. Vom Sudhaus bis in die Mutterfässer wird das Bier noch in Butten getragen. Da die Fässer aus

Holz sind, kommt ein bis zweimal im Jahr ein Büttner auf das Anwesen. In Handarbeit werden dann die Fässer gepicht, traditionell mit Feuer und Pech, heute nicht mehr denkbar im Brauerei-Alltag.

Die Gärung ist zu dieser Zeit wie in vielen anderen Brauereien offen. Das heißt, das Bier fließt über ein Rohr in einen Bottich, in dem die Hefe hinzugegeben wird. Dort liegt es rund eine Woche, bevor es in die Lagerung kommt. Erst 1991 wird teilweise von der offenen Gärung auf Gärtanks umgeschwenkt. Der alte Bottich, der bis 1966 im Einsatz war, steht heute hinter dem Gasthof als historisches Überbleibsel.

1984

Der bisherige Tanzsaal wird ausgebaut – die ersten Gästezimmer entstehen.

1989

Roland Kundmüller steigt ins Familienunternehmen ein. Während zu Rolands Ausbildungszeiten nur das Weiherer Lager gebraut und aus dem Fass ausgeschenkt wird, führt er den Weiherer Bock, inklusive der heute schon tradi-



tionellen Weiherer Bockbieranstiche ein.

1990

Ein neues Sudhaus wird gebaut, das bis 2020 im Einsatz ist. Auch in den Jahren darauf folgen zahlreiche

Umbau-, Erweiterungs- und Modernisierungsmaßnahmen.

1995

Das neu gebaute Gästehaus wird eingeweiht.



Seniorchef Erwin mit seinem Zwillingenbruder Franz Mitte der 40er.



Mitte der 80er Jahre: Blick im alten Brauhaus über das Kühlschiff zum Läuterbottich, der immer noch im Biergarten zu bewundern ist.



Seniorchef Erwin Mitte der 80er Jahre beim Fässer füllen im alten Lagerkeller unterhalb der Gaststätte.



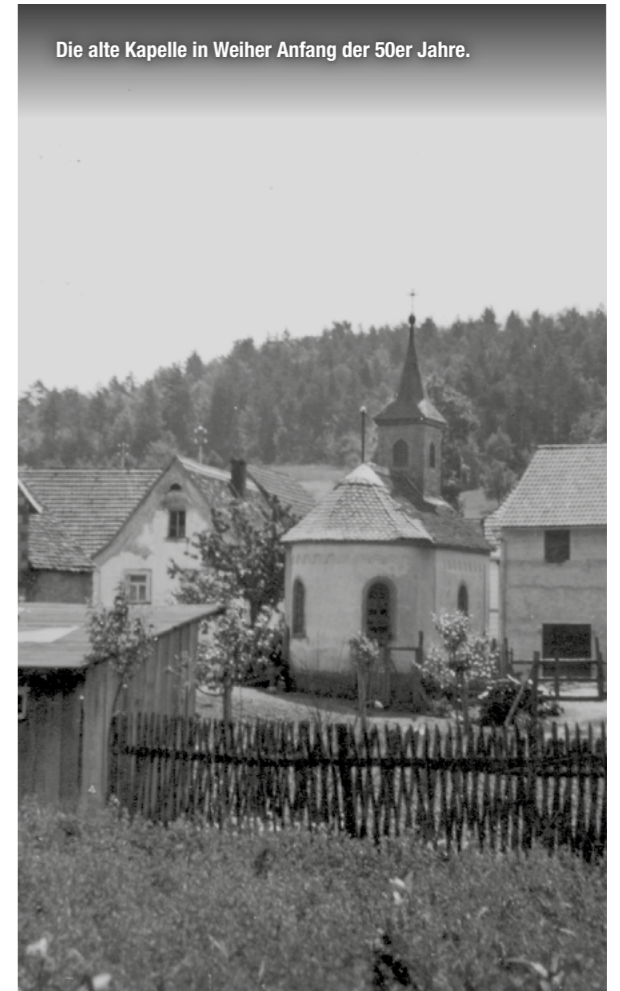
1986: Seniorchef Erwin zusammen mit Michael Baumann, Schwiegervater von Sohn Michael, im Schlachthaus.



Dorothee-Kerwa im Februar 1983: gemütliches Beisammensein nach getaner Arbeit in der Küche der Gaststätte.



Weihere Dorfansicht im Jahr 1980.



Die alte Kapelle in Weiher Anfang der 50er Jahre.



Prozession anlässlich der Einweihung der neuen Dorothee-Kapelle im Jahr 1963.

1997

Es wird zum ersten Mal in Flaschen abgefüllt, das Jahr darauf zum ersten Mal in Bügelflaschen. Das erste obergärige Bier, die Weiherer Weisse wird entwickelt, bald darauf auch das Weiherer Pils.

Im neuen Jahrtausend, genauer gesagt 2005, startet ein neues Großprojekt. Oberhalb der Brauerei wird aus Kapazitätsgründen eine neue Lagerhalle gebaut, die zum Weiherer Logistikzentrum wird.

Es folgen die ersten Auszeichnungen, erst als Bierkeller des Jahres und 2006 bekommt die Brauerei Kundmüller ihren ersten European Beer Star in SILBER für das Weiherer Rauch. Bis zum Jahr 2023 werden noch 27 weitere, darunter auch 2 mal der Consumer's Favorite und der Future Award, folgen.



Und die Entwicklung geht weiter. 2013 mit zwei weiteren Bieren: zum einen mit dem Weiherer Landbier, zum anderen mit dem limitierten Sondersud Weiherer India Pale Ale, das zwei Jahre später fest in das Sortiment aufgenommen wird.

2014

ist Festjahr. Die Brauerei Kundmüller feiert 140-jähriges Jubiläum mit der Neueinführung der Weiherer Sondersud-Serie, einem World Beer Cup Silber für Weiherer Rauch sowie je einer selection Goldmedaille für Weiherer Keller, Weiherer Urstöffla und Weiherer Weiße. Im Dezember wird der erste Collaboration Brew mit der Cervejaria Bamberg aus Brasilien eingebraut – der Weiherer / Cervejaria Bamberg Rauchbock. Es startet eine umfassende Renovierung des Gasthofes, die in den



folgenden Jahren fortgesetzt und 2016 als moderner und doch traditioneller Brauerei-Gasthof abgeschlossen wird.

1990

1997

2000

2005

2007

2010 2011

2012

2013

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

18

19

2007

Ein weiterer großer Schritt in der Weiherer Geschichte: Roland und Oswald Kundmüller treten in die Geschäftsführung ein und prägen das Familienunternehmen fortan.

Weil die Heimat und der Schutz der Umwelt eine große Rolle für die Brauerei Kundmüller spielt, lässt sie sich 2011

als Bio-Brauerei zertifizieren. Es folgt die Einführung des Weiherer Urstöffla und Weiherer Keller-Pils, die bis heute im Sortiment bestehen. UND: Mit dem Weiherer Bock Bourbon Style kreieren Roland und Oswald Kundmüller bereits weit vor dem „Craft Bier Trend“ ihre erste außergewöhnliche Bierspezialität in der Champagnerflasche.



2012

wird ein Füllzentrum mit Lagerkellererweiterung neu gebaut. Roland Kundmüller hat ab sofort seine Biere vom ersten bis zum letzten Schritt in der eigenen Hand. Die Brauerei Kundmüller wird noch im selben Jahr als SOLARBIER-Brauerei ausgezeichnet und braut fortan einen Teil der Produktpalette ausschließlich unter Verwendung erneuerbarer Energien.



2015

gibt es zum ersten Mal den Gemeinschaftssud „36 Kreislä“, das erste Landkreisbier der Welt. Initiiert wurde das Projekt vom Landrat des Landkreises Bamberg, Johann Kalb. Die Idee und die Umsetzung, kommt von der Brauerei Kundmüller.



2017

ist ein weiteres Jahr voller Entwicklungen und Erneuerungen. Zum einen werden neben Bio-Zwickerla Dunkel, Weiherer Summer Ale und Weiherer Schwärzla neue Bierspezialitäten eingeführt und auch erstmals zwei Biere zusammen mit der Fat Head's Brewery aus Ohio/USA, das Imperial IPA und das Hopferla, eingebraut. Außerdem gibt es neu den Weiherer Rolator: Ganz heimlich haben die Mitarbeiter anlässlich des 50. Geburtstags von Geschäftsführer Roland Kundmüller einen hellen, naturtrüben Doppelbock kreiert und diesen hopfengestopft. Außerdem wird das Weiherer Biermuseum ins Leben gerufen, das im Sommer 2018 auf dem großen Brauereifest offiziell vorgestellt wird.

2018

Ein weiteres Highlight: 2018 ist die Brauerei Kundmüller mit 14 Auszeich-

nungen, darunter „Bestes Pils“ des Wettbewerbs, nicht nur erfolgreichster Teilnehmer beim International Craft Beer Award, sondern Ende des Jahres wird die Brauerei aufgrund von zwei Gold- und einer Silbermedaille beim European Beer Star als „Beste deutsche Privat-Brauerei“ ausgezeichnet – eine ganz besondere Ehre für die Inhaber Roland und Oswald Kundmüller.

2019

Auch 2019 geht es „ausgezeichnet“ weiter. Knapp 20 Medaillen beim International Craft Beer Award und European Beer Star sprechen für sich. Zudem treffen die Geschäftsführer in diesem Jahr eine wichtige Entscheidung. Die Brauerei soll neu gebaut werden. Die Planungen starten und reichen in das kommende Jahr hinein. Ein Großprojekt für die Brauerei Kundmüller beginnt.

2020

ist in vielerlei Hinsicht besonders. Auf der einen Seite ändert das Corona-Virus Planungen, Leben und Schaffen in der Brauerei, auf der anderen Seite lässt man sich nicht unterkriegen. Mit einer groß angelegten Aktion gegen das Wegschütten von Bier zeigt man Erfindergeist, das Team macht das Beste aus der Situation und bleibt positiv. Diese Einstellung wird am Ende doppelt belohnt. Die Brauerei Kundmüller wird nicht nur „Craft Brauerei des Jahres“ beim International Craft Beer Award sondern auch „Brauerei des Jahres“ beim Bier-Online-Handel Bierothek.

Außerdem gewinnt der Gemeinschafts-sud „Weiherer / Cervejaria Bamberg Rauchbock“ Bronze beim European Beer Star.



In diesem Jahr werden das Weiherer Hopfenweizen, das Weiherer Kräusen Hell und das Weiherer OSw-Alt neu in das Sortiment aufgenommen.

Das Highlight des Jahres ist die Fertigstellung der neuen innovativen und energieeffizienten Brauerei mit Schrotrei, einem 60 hl-5-Geräte-Sudhaus,

neuem Hefe-, Gär- und Lagerkeller mit zwei offenen Gärtanks, zentraler Kälteanlage, Labor, Sozialräumen und Besucherpodest. Das Großprojekt mit über drei Millionen Investitionsvolumen ist der ganze Stolz der Kundmüller-Brüder. Ab Sommer 2020 werden alle Sorten auf der neuen Anlage gebraut.

2022

Mit den Auszeichnungen geht es auch 2022 weiter. 12 Medaillen gibt es beim Meiningers Craft Beer Award, darunter Doppelbock des Jahres 2022 für den Weiherer Rolator. Und beim World Beer Cup wird das Weiherer Rauch eine ganz besondere Ehre zuteil – die Silbermedaille. Das ist die wichtigste Auszeichnung für die Brauerei Kundmüller bisher. Außerdem gibt es neun Medaillen beim World Beer Award und drei European Beer Stars, darunter der erstmalig vergebene Future Award für vorbildliche und nachhaltige Betriebsführung.

Der Ukraine-Krieg beschäftigt die Welt und die Brauerei Kundmüller braut einen Solidaritäts-Sud nach ukrainischem Rezept, womit die Menschen und Brauer-Kollegen in der Ukraine unterstützt werden.



Neu im Sortiment gibt es neben dem Weiherer Mix Cola Orange jetzt auch das Weiherer Mix Zitronenlimo.

Mit der Brauerei Mariental aus dem polnischen Partnerlandkreis des Landkreises Bamberg werden anlässlich des 15-jährigen Partnerjubiläums zwei Jubiläumsbiere kreiert – ein Smoked Baltic Porter und ein Pils.

Im Rahmen eines 2-tägigen Brauereifestes kann im Juli endlich die Einweihung des neuen Sudhauses gefeiert werden.

Diese musste aufgrund der Corona-Pandemie mehrfach verschoben werden.

Investiert wird in diesem Jahr in eine neue Leerflaschen-Inspektionsmaschine.

Und: Seniorchef Erwin feiert seinen 80. Geburtstag.



2020

2021

2022

2023

2024



gezeichnet. Eine große Freude für die beiden Inhaber, da sie an der Idee maßgeblich beteiligt waren.

Die Corona-Pandemie macht dem Betrieb zu schaffen. Es muss Kurzarbeit angemeldet und die Gaststätte, der Biergarten und das Gästehaus für mehr als sechs Monate geschlossen werden. Im Sommer darf unter Einhaltung vieler Auflagen und Hygienevorschriften nach und nach wieder geöffnet werden.

Auch investiert wird in diesem Jahr, und zwar in einen neuen Palettierroboter sowie in eine Vollkastenkontrolle.

Neu im Sortiment in diesem Jahr sind die beiden „mit ohne-Biere“ – das Weiherer Zwickerla Alkoholfrei und das Weiherer Weizen Alkoholfrei, ebenso wie das Weiherer Mix Cola Orange.

Und: Die Seniorchefin Anni feiert ihren 75. Geburtstag

2021

Ein Jahr mit Höhen und Tiefen. Im immer noch von Corona gezeichneten 2021 darf man sich über viele Erfolge freuen. Insgesamt gibt es 31 Auszeichnungen beim Meiningers Craft Beer Award, dem World Beer Award und dem European Beer Star, darunter Kellerpils des Jahres, Imperial IPA des Jahres, Session Ale des Jahres und Bestes deutsches Pils sowie Bestes deutsches Bockbier. Außerdem wird das Bamberger Landkreisbier „36 Kreisla“ als goldene Bieridee 2021 aus-



2023

Bestes Deutsches Pils bei den World Beer Awards – das war DIE Auszeichnung 2023 für die Brauerei Kundmüller. Insgesamt gibt es 17 Medaillen bei den World Beer Awards, 12 Auszeichnungen bei den Finest Beer Selection und Silber beim European Beer Star für den Weiherer Bock und jeweils Bronze für das Weiherer Rauch und Landbier. Neu im Sortiment ist das Session IPA „Weiherer / Fat Head’s Grischbeerla“, ein Collaboration Brew mit dem befreundeten Matt Cole von der Fat Head’s Brewery in Ohio.

Außerdem neu ist das Weiherer Mix Orangenlimo sowie das Weiherer Radler Hell. Auch investiert wird 2023: es wird eine neue Unterstellhalle für die Leergut-Sortierung gebaut und die bestehende Photovoltaik-Anlage wird um 124,2 kwp erweitert.

2024

Das Jahr 2024 steht ganz im Zeichen des 150-jährigen Jubiläums. Gefeiert wird 150 Jahre Weiherer Bier und es gibt über das ganze Jahr verteilt viele bierige Veranstaltungen. Eingeläutet wird das Jahr mit der Umstellung des Weiherer Pils von der Bügelverschluss- auf die Euro-Flasche im Januar.

Außerdem gibt es gleich zu Beginn des Jahres zwei große Investitionen: der neue Flaschenfüller „Craftmate“ von der Firma Krones wird angeschafft.



Somit ist eine besonders produktschonende, qualitätsoptimierte und energieeffiziente Abfüllung möglich. Pünktlich zum Ende des Betriebsurlaubs am 01.02.2024 wird die Modernisierung der Gastro-Küche fertig gestellt. Im Februar besucht Oswald Kundmüller den Collaboration-Partner Matt Cole von der Fat Head’s Brewery in Cleveland, Ohio und braut gemeinsam mit ihm einen Collaboration Brew „Weiherer Lager“ nach altem Weiherer Rezept. Am 24.04. werden in Las Vegas die World Beer Cups 2024 vergeben – das ist der größte und wichtigste Bierwettbewerb überhaupt. Gleich drei Weiherer Biere gewinnen: Gold für das Weiherer Kräusen Hell und jeweils Silber für das Weiherer Rauch und den Weiherer Weizenbock. Damit ist die Brauerei Kundmüller die erfolgreichste europäische Brauerei und sogar die erfolgreichste Brauerei außerhalb der USA.

Kundmüller unter der Lupe



Biervielfalt, Exportländer, Sitzplätze und mehr: Auf dieser Seite finden Sie spannende Zahlen, Daten und Fakten rund um den Brauerei-Gasthof Kundmüller!

12.000

Flaschen werden pro Stunde in unserem Füllzentrum abgefüllt.



60 hl

umfasst ein Sud (das sind 6.000 Liter und so viel wie 600 Kästen Bier).



Über **300**

Getränkemärkte verkaufen unser Bier.



Über

30

verschiedene Sorten umfasst unser Bier-Sortiment, darunter Bio- und Solarbiere, holzfassgelagerte Spezialitäten und zwei alkoholfreie Sorten.

Wir exportieren in

10

Länder weltweit.

Fast

200

Auszeichnungen haben wir bei internationalen Bierwettbewerben gewonnen.

Über

2.000

historische, teils seltene Krüge umfasst unser Biermuseum.



250 Plätze im Biergarten

170 Sitzplätze in der Gaststätte

50 Betten in Gästehaus Ferienwohnungen



Der Sudhaus-Neubau, Fertigstellung Mai 2020.



Das moderne und energieeffiziente 5-Geräte-Sudhaus von Kaspar Schulz, Bamberg.



Offene Gärung in der neuen Brauerei.





Frühlings-Spaziergang 1951 am Sonntag von Viereth nach Weiher.



1975: Einige Tüschengereuther besuchen den Weiherer Biergarten.



Im jetzigen unteren Biergarten wird kurzerhand ein Wirtshaus-Tisch nach draußen in die Sonne geschafft. Das Foto entstand 1951.



September 1957: Weg von Viereth nach Weiher.

Kundmüller ausgezeichnet

WORLD BEER CUP



EUROPEAN BEER STAR

- 6 x Gold
- 7 x Silber
- 14 x Bronze
- 1 x Future Award



WORLD BEER AWARDS

- 13 x Gold



- 15 x Silber



- 16 x Bronze



INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD

- 4 x Platin



- 44 x Gold



- 23 x Silber

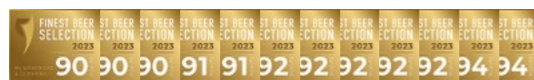


- 1 x Craft-Brauer
des Jahres



FINEST BEER SELECTION

- 12 x



AUSTRALIAN INTERNATIONAL BEER AWARD

- 3 x Silber
- 1 x Bronze



selection Verkostung

- 7 x Gold
- 3 x Silber



WEITERE





Der idyllische Biergarten.



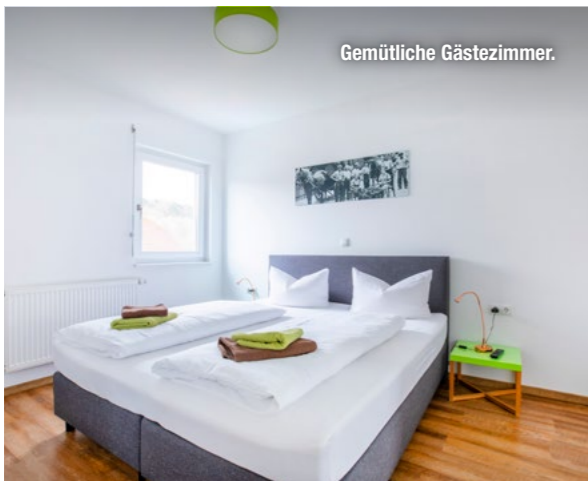
150 Jahre Weiherer Bier.



Die Gaststube innen.



Auch die Kleinen kommen auf ihre Kosten.



Gemütliche Gästezimmer.



Aktuelle Luftaufnahme Weiher.



Über 30 Sorten Weihenstephaner Bier gibt es aktuell.



Erwins Stöffli, verschiedene Brände und Liköre aus hauseigener Brennerei.



Roland und Oswald begutachten die Hopfernte.



Das Weihenstephaner Festbier wurde eigens zum 150-jährigen Jubiläum eingebracht.



Über 2.000 historische Kräusen sind im Weihenstephaner Biermuseum zu bewundern.



Das Weihenstephaner Team jubelt: Weltmeistertitel für das Weihenstephaner Pils und 16 weitere Medaillen bei den World Beer Awards 2023.



Was für ein Erfolg: Das Weihenstephaner Kräusen Hell ist Weltmeister in der Kategorie Kellerbier! Für den Weihenstephaner Weizenbock und das Weihenstephaner Rauch gibt es Silber.



Seit 2021 gibt es Weihenstephaner Bier auch „mit ohne“.

BIERSPEZIALITÄT AUS



DEM BAMBERGER LAND



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