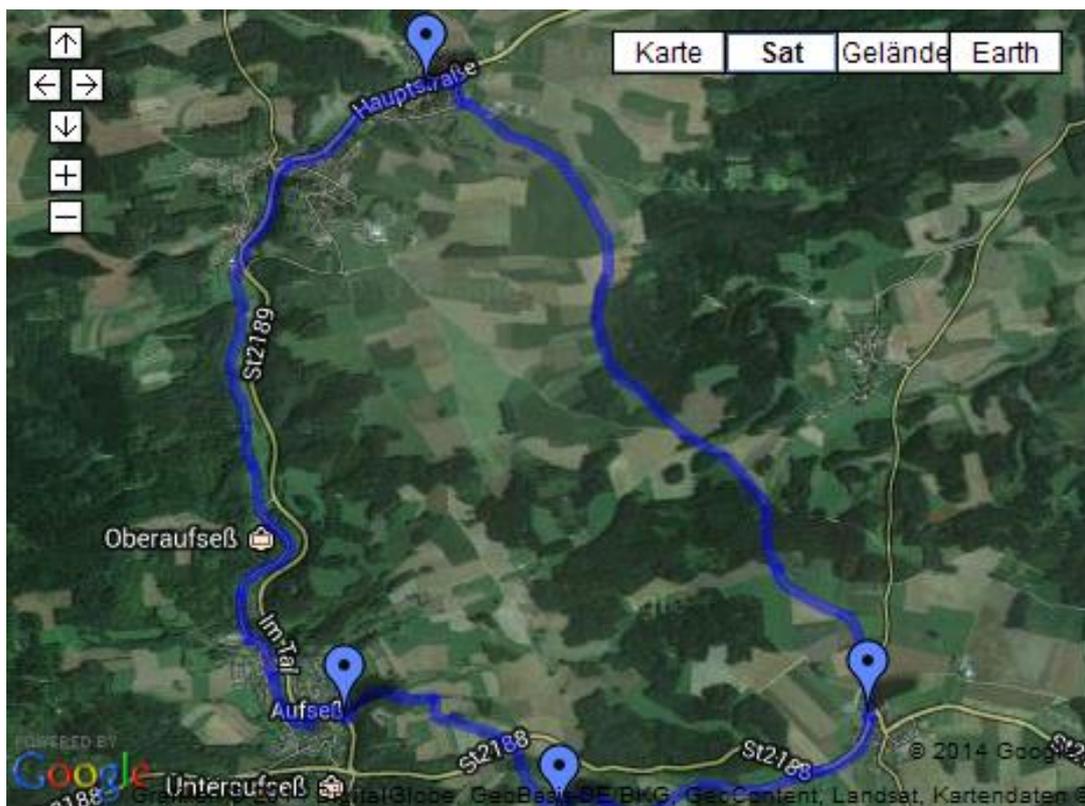


Der Brauereiweg

Der Brauereiweg umfasst ca. 15 Kilometer, was einer Laufzeit von ca. 4 Stunden entspricht. Die einzelnen Etappen von Brauerei zu Brauerei sind wie folgt:

- Aufseß Brauerei Rothenbach nach Sachsen Dorf Brauerei Stadter ca. 5 Kilometer.
- Sachsen Dorf Brauerei Stadter nach Hochstahl Brauerei Reichold ca. 5 Kilometer.
- Hochstahl Brauerei Reichold nach Heckenhof Brauerei Kathi-Bräu ca. 2 Kilometer.
- Heckenhof Brauerei Kathi-Bräu nach Aufseß Brauerei Rothenbach ca. 2 Kilometer.

Den Brauereienweg-Wanderpass erhält man in jeder Brauerei!



Brauerei Rothenbach Aufseß

Ein Stück Familiengeschichte

Elsass - Franken 1796. Jean Rothenbach ist vor den napoleonischen Truppen aus dem Elsass in die Fränkische Schweiz geflohen. Knapp ein Viertel Jahrhundert später erwarb er das Grundstück „Wirstgürtlein“ - das Fundament für die spätere Brauerei war gelegt. Enkel Johann Rothenbach erbaute hier in den 1880er Jahren die Brauerei. Für 3000 Mark erwarb er die Brauereieinrichtung des Franziskanerkloster in Gößweinstein. November 1886.

Der erste Sud gelang – mit Hilfe des göttlichen Beistands. Ein Franziskaner half Johann Rothenbach das erste Bier zu brauen. Seit dem entwickelte sich die Brauerei Rothenbach stetig weiter. 1953 begann die Auslieferung mittels PKW. In den letzten Jahren fand neben einer tief gehenden Modernisierung der Brauereieinrichtung auch eine Erweiterung der Sortiments durch Frank Rothenbach statt.

Das Rothenbacher Hefeweißbier und Limonade mit Bügelverschluss stoßen auf viel Gegenliebe. Bruder Ernst Rothenbach kümmert sich um die Brauereigaststätte. Der Gastwirt empfiehlt die Fischspezialitäten und dazu ein gutes Rothenbacher.

Bier-Liebhaber sind zu Bier-Seminaren oder einer Brauereiführung eingeladen.



Brauerei Stadter Sachsendorf

Brauen wie zu Großvaters Zeiten

Bierbrauen hat Tradition in Sachsendorf. 1552 wurde die erste Brauerei in Sachsendorf urkundlich erwähnt. Mehr als 300 Jahre später begann ein neues Kapitel: 1884 übernahm die Familie Stadter die Brauerei Sachsendorf.

Noch heute besitzt die Familie viel von der Leidenschaft für das Brauer-Handwerk. Auch wenn Generationen kamen und gingen, blieb in Sachsendorf alles beim Alten.

Der Klassiker, das Sachsendorfer Landbier, wird immer noch ohne moderne Technik gebraut. Der gut gehopfte, würzige Gerstensaft ist selbst über die Grenzen Oberfrankens bestens bekannt.

Für Bier-Begeisterte hat sich die Familie Stadter etwas besonders einfallen lassen: Bei den Erlebnistagen in den Sommermonaten lernen Besucher die traditionelle Brauweise kennen.

Und das Beste: Die größten Bier-Fans können den Gerstensaft selbst brauen. Wer auf das selbst gebraute Bier nicht so lange warten möchte, der kann in die nahe gelegene Gastwirtschaft einkehren.

Der Brauereigasthof verwöhnt seine Gäste mit herzhafter fränkischen Küche – und einem Maß guten Sachsendorfer. Zum Wohl!



Brauerei Reichold Hochstahl

Brauerei mit großer Tradition

Klein, aber oho! Das ist die Brauerei der Familie Reichold. 2006 feierte die Kleinbrauerei ihren 100sten Geburtstag - seit 1906 befindet sie sich im Familienbesitz.

Im Brauereigasthof (mit Pension) erfreut sich der Bierliebhaber des Fränkischen Lagerbiers – süffig, aber nicht zu süß – oder des bernsteinfarbigen Zwick'l Biers.

Ob fränkische Küche oder Wildspezialitäten, das Bier aus der Brauerei Reichold ist die Krönung jedes Gastmahls. Woran das liegt? An den ausgezeichneten Zutaten und einem Schuss Leidenschaft für das Brau-Handwerk, das die Brauer-Familie Reichold über 100 Jahre pflegt. Davon kann sich jeder Gast überzeugen.

Die Familie bietet Gruppen die Gelegenheit, an einer Führung in der Brauerei Reichold teilzunehmen. Stationen der Führung sind unter anderem das Sudhaus, welches das älteste Gerät der Brauerei Reichold ist; der Gär-, Lager- und Filterkeller, der 2002 neu errichtet wurde und die Abfüllanlage.



Brauerei Kathi-Bräu Heckenhof

Ursprünglich, urgemütlich und einfach gut

Bei Kathi Bräu in Heckenhof bei Aufseß sind alle gern gesehen: Motorradfahrer, Familien mit Kindern und Wanderer. Denn in der Brauerei-Gastwirtschaft ist man mächtig stolz darauf, jeden Besucher aus Nah und Fern mit der fränkischen Gastfreundlichkeit, Küche und Bierkultur zu verwöhnen. Bei heißen Sommertemperaturen lädt ein urgemütlicher Biergarten zum Verweilen im Freien ein.

Neben Charme und einer ausgezeichneten Küche kennzeichnet die Brauerei-Gastwirtschaft im Herzen der Fränkischen Schweiz das legendäre Bier-Angebot. In der naheliegenden Kathi Bräu-Brauerei wird das allseits beliebte dunkle Lager-Bier gebraut. Das Geheimnis: Erlesene Zutaten gebraut mit viel Fingerspitzengefühl und einer Prise Leidenschaft. Das Dunkle ist besonders für deftige Brotzeiten geeignet. Bei den Auto- und Motorradfahrern stößt das dunkle Kathi light auf viel Gegenliebe. Und für alle, die einen Schluck gutes Bier mit nach Hause nehmen wollen, hat Brauerei-Chef Josef Schmitt die 1-Liter-Bügelverschlussflasche im Angebot. Prosit!

Das Brauen hat Tradition in Heckenhof. Das ehemalige Schloss Heckenhof – Namenspatron der Brauerei – besteht seit 1498. Seit wann genau Bier in Heckenhof gebraut wird, verschweigen die Quellen. Eines ist sicher: Das Brau-Handwerk in Heckendorf blickt auf eine lange Tradition zurück.

Die Brauerei-Gastwirtschaft ist ganzjährig geöffnet. Gäste sind zwischen 9 und 23 Uhr willkommen. Starkbierzeit ist am ersten und zweiten Wochenende im März. Am vierten Wochenende im August wird traditionell die Kathi-Bräu Kerwa in Heckenhof gefeiert! Das dürfen Sie auf keinem Fall verpassen!

