

Hasen-Bräu in Augsburg

Der Haus-Preu eine Augsburger Tradition

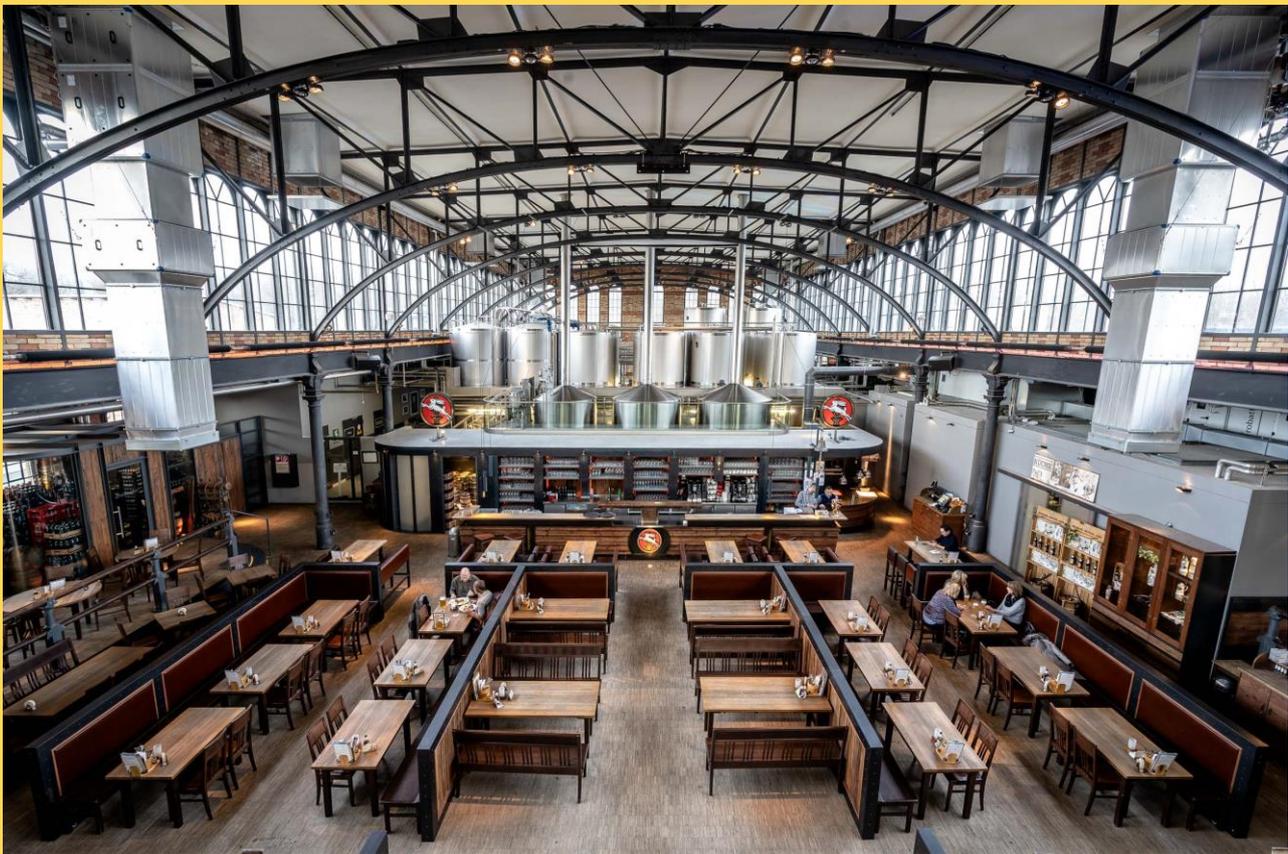
Seit dem Jahr 1464 ist die Hasen-Bräu in Augsburg zu Hause. Zu jener Zeit waren kleine Hausbrauereien in der Schwabenmetropole weit verbreitet. Der „Haus-Preu“ war dabei Brauerei und Schankwirtschaft zugleich. Auch die Augsburger Hasen-Bräu geht auf eine solche Hausbrauerei zurück: die Schänke „Zu den drey Glass“.

Ihrem Haus-Preu Martin Eberle ist der Name Hasen-Bräu zu verdanken. Ein Hase hatte sich eines Tages in die Schankstube verirrt. Eberle fiel bei der Verfolgung des verschreckten Tieres auf die Nase, sein Opfer entkam unversehrt und dem Wirt blieb der Name „Hasen-Preu“.

Das Hasenbräuhaus in der Kälberhalle ist eine Brauerei und Braterei in Augsburg. Den Bau der Kälberhalle nahe dem Lechufer im Schlathofquartier verdanken wir der Neuplanung des Augsburger Schlachthauses anno 1880 im Außenstadtbereich. Im Zuge einer Umgestaltung wurden die ehemaligen Bauwerke des zentralen Schlachthofes zu Gewerbeflächen umgewandelt. Seither ist neues Leben ins Schlachthofquartier eingezogen; ein bunter Mix aus Gastronomie- und Handwerksbetrieben, Werkstätten und Dienstleistungsunternehmen hat sich hier angesiedelt. Genau dort empfangen wir Sie, und gleich nebenan wird Augsburgs berühmtes Hasenbier gebraut. Mehr „mittendrin“ kann man nicht sein! Zum urgemütlichen Ambiente gesellt sich unsere deftige, bayerische Küche und ein Hasenbier, wie es frischer nicht sein kann. Spätestens dann schlägt der Gemütlichkeitsfaktor Purzelbäume.

Das „Augsburger Brauhaus zum Hasen“ ist eine Brauerei, Gastwirtschaft und Eventlocation im Augsburger Schlachthofquartier. Seit 1464 gibt es die Hasen-Bräu in Augsburg. Seinerzeit waren kleine Hausbrauereien, die sogenannten „Haus-Preus“, weit verbreitet. Heute, fast 550 Jahre später, lässt die Hasen-Bräu diese alte Augsburger Tradition in der denkmalgeschützten Kälberhalle wieder aufleben. Dort verwöhnen wir unsere Gäste täglich mit Herzhaftem aus unserer Braterei. Außerdem brauen wir wohlschmeckende Bierspezialitäten nach überlieferten Rezepturen, mit Zutaten aus der Region und nach bester handwerklicher Manier. Das Brauen im traditionellen Brauverfahren gilt als Kunst und erfordert viel Zeit und Sorgfalt. Das Besondere: die Gäste können den Braumeistern beim Schaffen über die Schulter schauen. In der Braustube und im hauseigenen Biergarten genießen unsere Gäste das naturtrübe süffige Kellerbier „Augsburger Original“ und die anderen urtypischen Hasen-Bräu-Biere frisch vom Fass.





Bei der Herstellung der Hasen-Bieren verwenden wir ausschließlich feinste Rohstoffe. Eine der wichtigsten Voraussetzungen für die ausgezeichnete Qualität und den herausragenden Geschmack der Hasen-Biere ist das kristallklare, besonders weiche Brauwasser. Durch kontrolliertes Weichen, Ankeimen und Trocknen entsteht in der Mälzerei das Braumalz aus dem Korn von Weizen und Sommergerste. Hochwertige Hefen verleihen den ober- und untergärigen Hasen-Bräu Bieren ihren individuellen Charakter. Sorgfältig ausgewählter Aromahopfen erzeugt die unverwechselbar feinerbe Note und die berühmte feinporige Schaumkrone.

