



Landbrauhaus Hofstetten • seit 1229 • www.hofstetten.at



Landbrauhaus Hofstetten Familientradition seit 1229

Eine halbe Wegstunde nördlich von St. Martin im Mühlkreis, mitten im Herzen des Mühlviertels, erblickt man sie auf einer Anhöhe, die Brauerei Hofstetten.

Hofstetten ist eine Privatbrauerei und befindet sich seit 1847 im Besitz der Familie Krammer. Sabine & Peter Krammer betreiben seit 1998 die Brauerei in fünfter Generation.



Hofstetten im Jahr 1949

Die Brauerei verfügt über einen hauseigenen Brunnen, der Urgesteinswasser mit 3 – 4 °dH zu Tage bringt. Unser Wasser, die Basis für reinstes Bier, wird unbehandelt verwendet, da der Brunnen von einem 40.000 m² großen Wasser-schutzgebiet umgeben ist.

Beinahe die Hälfte der Gerste, die für unser Malz verwendet wird, kommt seit 2012 erstmals wieder aus der eigenen BIO Landwirtschaft sowie von Mühlviertler BIO Landwirten, die den Gerstenanbau im Mühlviertel wieder heimisch gemacht haben. Der Rest des verwendeten Malzes wird von der österreichischen Mälzerei Ploberger in Grieskirchen bezogen.

Für die angenehme Bittere in den Bieren sorgt Mühlviertler Aroma- und Bitterhopfen, der sorgfältig von den Hopfenbauern aus der Region gepflanzt und geerntet wird.

Die Technik in der Brauerei ist eine interessante Mischung. Zum einen braut man im historischen Sudhaus von 1929, seit 2016 ist nun auch ein neues Sudhaus in Betrieb. Auch die neuen Gärtanks mit den Lagertanks aus den 60er Jahren ergeben eine Kombination, die es möglich macht, Bier sehr traditionell aber mit höchsten Qualitätsansprüchen herzustellen.

Unser Motto ist es charaktervolle Biere zu brauen und mit einem sehr breiten Sortiment an Spezial- bzw. Kreativbieren versuchen wir für jeden Gaumen etwas parat zu haben.

Auch im Export sind unsere Spezialbiere wie Granitbock, Honigbock, G'frozen's oder Heines Altes Lager gefragt und gehen neben den Europäischen Ländern vor allem auch nach Amerika.

Zurzeit werden 15 Mitarbeiter beschäftigt, diese machen es möglich jährlich rund 10.000 hl bestes Bier zu brauen und dieses an unzählige Kunden zu liefern.

Biersorten

Im Jahr 2017 wurden in Hofstetten über 18 verschiedene Sorten eingebracht. Es gibt sechs Hauptsorten wie **Märzen, Pils, Mühlviertler BIO Bier, Granitbier, Bio Kübel und Bio Honigbier**. Aber auch viele Stark- und Saisonbiere erfreuen sich größter Beliebtheit.

Bei den Starkbieren möchten wir vor allem unseren **Granitbock** und den **Granit Eisbock** erwähnen. Dieses Bier wird in Jahrhunderte alten Steintrögen vergoren und mit glühenden Granitsteinen karamellisiert.

Vertrieb

Wir vertreiben unsere Spezialitäten vorwiegend im Umkreis von 50 km an Gastronomie, Handel, Firmen- und Privatkunden. Unsere aktuellen Verkaufsstellen finden Sie auf unserer Homepage unter dem Menüpunkt "Wo gibt's Hofstetter" sortiert nach Gastronomie und Handel.

Rampenverkauf

Der Rampenverkauf als wichtigster Wirtschaftsfaktor hat sich in den letzten 10 Jahren sehr gut entwickelt. So werden derzeit fast 35 % vom Bier direkt von der Brauerei hauptsächlich an Endverbraucher verkauft. Diese Tatsache hat auch den Fortbestand der Brauerei gesichert und ist zum wichtigsten Standbein Hofstettens geworden.

Öffnungszeiten Rampenverkauf:

Mo.-Fr.: 08:00 – 12:00 Uhr

13:00 – 17:00 Uhr

Sa.: 08:00 – 12:00 Uhr



Sudhaus aus dem Jahr 1929

Brauerei Hofstetten
Krammer GmbH & Co KG
Adsdorf 5, 4113 St. Martin
Tel. +43 (0)7232 2204
bier@hofstetten.at,
www.hofstetten.at

Weitere Informationen zu uns
finden Sie auf www.hofstetten.at!