

DIE BIERMACHER.

BIER KURIER



Liebe Biermacher-Kunden,

wenn der Klang der Event-Zapfhähne langsam leiser wird, dann wissen wir:

Ein weiteres ereignisreiches Jahr liegt hinter uns. Über 1.000 Veranstaltungen - von kleinen Vereinsfesten bis zu großen Events - haben wir gemeinsam gemeistert. Das Vertrauen unserer Partner und der Einsatz unseres Teams, von der Rhön bis Südhessen, machen uns stolz und dankbar.

Doch wer glaubt, bei uns kehrt jetzt Ruhe ein, liegt falsch:

Wir blicken zurück auf ein unvergessliches Strecks Brauereifest und stoßen an auf unsere Produktneuheiten und Saison-Highlights.

Und während unser Sport Weizen und das Lager Bernstein weiter durchstarten, freuen wir uns auf das, was kommt - mit einem kräftigen Prost auf euch alle!

Euer Ralf

Ralf Schuchmann

Ralf Schuchmann
Geschäftsführer

UNSER NEWCOMER



Echtes Malzbier

Artikel-Nr. (Kasten): 50021

Gebinde: 20 x 0,5l

Erhältlich: ab sofort

PREMIERE AUS DER DIE BIERMACHER.-FAMILIE



Unser Echtes Malzbier - unser Macher Malz

- alkoholfrei
- ohne Zuckerzusatz
- nur mit Wasser, Gerstenmalz und Hopfen eingebraut

„Echtes Malzbier“, weil echt eingebraut – unser Echtes Malzbier ist nach traditioneller Art wie ein Bier eingebraut: Maischen, Läutern, Würze kochen mit Hopfen, Gärung und Lagerung. Durch feine Röst- und Karamellmalze bekommt unser Malzbier seine typisch dunkle Farbe und das süßlich-malzige Aroma. Die Gärung wird frühzeitig gestoppt, so dass unser Malzbier alkoholfrei bleibt.

Anders als ein Malztrunk ist unser Echtes Malzbier also kein Softdrink mit zugesetztem Industriezucker oder Farbstoffen, sondern ein alkoholfreies Getränk auf echter Würzebasis.

Kurz gesagt:

DIE BIERMACHER. stehen für Leidenschaft und Brauhandwerk mit viel Liebe zum Detail. Unser Macher Malz wird nach ursprünglicher Rezeptur ohne Zusatz von Zucker gebraut – eben ein echtes Malzbier: selbstverständlich alkoholfrei, vollmundig und malzig.

UNSER SAISON-HIGHLIGHT



St. Nikolaus Bockbier

Artikel-Nr. (Kasten): 612

Gebinde: 20 x 0,33l

Erhältlich: ab sofort

DAS WARTEN HAT EIN ENDE



Unser Pfungstädter St. Nikolaus Bockbier ist ab sofort verfügbar!

Unser dunkles Bockbier wurde auch in diesem Jahr nach gewohnter und beliebter Rezeptur gebraut und abgefüllt bei Strecks Brauhaus in Ostheim vor der Rhön. Strecks Brauhaus ist seit Juni 2023 ein Teil unserer Biermacher-Familie.

Unser St. Nikolaus ist ein dunkles Bockbier und wird speziell für die Winter- und Weihnachtszeit eingebraut. Dieser dunkle Bock hat einen Alkoholgehalt von 6,9 % vol und besticht durch die Verwendung von dunklem Malz mit feinen Röstmalzaromen sowie Aromen von Trockenobst, Fruchtbrot und Zartbitterschokolade. Einfach lecker!

Zu haben ist das St. Nikolaus Bockbier im Handel im Kasten 20x0,33l und frisch vom Fass in der Gastronomie.

MEHR PLATZ FÜR MEHR BIER-GENUSS

Unsere neue Lager- und Logistikhalle ist fertig

Am Standort Streck's Brauhaus in Ostheim v. d. Rhön hat sich einiges getan: Unsere neue Lager- und Logistikhalle ist erfolgreich fertiggestellt!

Mit dem Neubau schaffen wir mehr Raum für unsere Bierspezialitäten und sorgen für optimierte Lagerbedingungen. So stellen wir sicher, dass

unsere Biere auch künftig mit höchster Qualität und Frische bei unseren Kunden ankommen.

Ein weiterer Schritt in die Zukunft – für noch besseren Service, kurze Wege und echten Biergenuss aus der Rhön.



Februar 2025



Juni 2025





UNSER STRECKS-BRAUEREIFEST

Drei Tage voller Musik, Bier und guter Laune!

Danke für euren Besuch an unserem diesjährigen Brauereifest vom 12. - 14. September 2025. Wir freuen uns sehr, dass uns so viele Gäste an unserem Festwochenende in der Brauerei besucht haben.

Wir dürfen auf 3 Tage tolle Livemusik, frisches Strecks, leckere Biercocktails, regionale Schmankerl, frischer Kuchen, buntes Kinderprogramm, Einblicke hinter die Kulissen unserer Brauerei und jede Menge Stimmung zurückblicken.

Los ging es am Freitag mit dem traditionellen Bieranstich, begleitet von der Stadtkapelle Ostheim. Danach legten „Hot Oven & the Briketts“ ordentlich los und brachten die Stimmung richtig zum Kochen.

Am Samstag verwandelte sich der Biergarten in einen Ort voller Musik und guter Laune: Die Lauertaler Musikanten und die Sälzer Dorfmusikanten sorgten

mit Blasmusik für beste Feststimmung. Abends füllte sich das Festzelt, als die Münchner Zwietracht die Gäste mit mitreißendem Sound begeisterte. Gekrönt wurde der Tag mit dem Besuch der Bayerischen Bierkönigin.

Der Sonntag startete gemütlich: Weißwurst-Frühstück begleitet von der Blaskapelle Merkershausen, Sonnenschein im Biergarten mit Gastauftritten des 17. Unterfränkischen Volksmusikfestes, und noch bis abends Stimmung im Festzelt mit „Klingend b-lech“. Beim Brauereirundgang konnten alle Gäste einen Blick hinter die Kulissen des Bierbrauens werfen und für unseren kleinen Gäste gab es ein buntes Unterhaltungsprogramm.

Auf das nächste Brauereifest - zum Wohl!



UNSERE BRAUEREIGASTHÄUSER - JEDES EIN UNIKAT

Ob Brauereigasthaus, -hof oder -stube, eins haben alle gemeinsam: deren Besonderheit liegt darin, dass sie entweder lange Zeit leer standen, unter Denkmalschutz stehen oder durch ihre Lage und ihr Flair ganz besonders erhaltenswert sind. Die Devise bei der Renovierung der Gasthäuser unter dem Namen „Pfungstädter Brauereigasthaus“ und „Strecks Brauereigasthaus“:

Wir achten besonders darauf, dass die Wiedererkennung und der Flair erhalten bleiben mit dem Ziel, dass neue Gäste und Stammgäste sich gleichermaßen „wie daheim“ fühlen. Mit Liebe zum Detail ist die Umgestaltung in den Gasthäusern sichtbar und trotzdem ist alles wie gewohnt.

BAUSTELLEN-UPDATE:

PFUNGSTÄDTER BRAUEREIGASTSTUBE „KIRSCH“ | HAUPTSTRASSE 132, 67691 HOCHSPEYER

Unser rustikales Traditionshaus erwacht langsam zu neuem Leben. Die Sanierungsarbeiten schreiten zügig voran, und es ist bereits vieles geschafft:

- Die Wirtswohnung und das 1,5-Zimmer-Apartment sind bezugsfertig.
- Der Gewölbekeller erstrahlt mit neuen Fliesen, und die komplette Sanitärinstallation ist abgeschlossen
- Im Gastraum im Erdgeschoss und im Ausschankraum sind Fliesen und Sanitäreinrichtungen fertiggestellt
- Der Sandstrahler hat ganze Arbeit geleistet – sämtliches Holz wurde sorgfältig aufgearbeitet und erstrahlt wieder im ursprünglichen Glanz.

Aktuell laufen die Elektroarbeiten auf Hochtouren und auch außen tut sich etwas: Die Fassade erhält demnächst einen frischen Anstrich, bevor anschließend die neue Außenwerbung montiert wird. Wir freuen uns sehr über die sichtbaren Fortschritte – und noch mehr darauf, **im Dezember endlich die Türen zu öffnen** und unsere Gäste im neuen alten Gasthaus willkommen zu heißen!



BAUSTELLEN-UPDATE:

PFUNGSTÄDTER BRAUEREIGASTHAUS „HANAUER TOR“ | FAHRSTRASSE 58, 64832 BABENHAUSEN

Hinter den Türen des Hanauer Tors passiert gerade etwas Besonderes:

Unser traditionsreiches Gasthaus wird komplett saniert – und jeden Tag ein Stück mehr zum Leben erweckt. Ursprünglich war die Wiedereröffnung für Anfang Januar 2025 geplant, doch wie bei jedem Haus mit Geschichte hält jede Wand ihre eigenen Überraschungen bereit.

Bisher wurden das Gasthaus und die angrenzende Wirtswohnung komplett entkernt. Aktuell installieren unsere Teams die moderne Sanitär-, Heizungs- und Elektroanlage.

Schon jetzt wird klar: Nach Abschluss der Sanierung wird das Gasthaus wieder in seiner historischen Optik erstrahlen, seinen unverwechselbaren Charme zurückgewinnen und gleichzeitig modernen Komfort bieten.

Und auch kulinarisch lohnt es sich, den Countdown zur Wiedereröffnung zu starten! Unsere Speisekarte setzt auf handwerklich hochwertige Brauhauspeisen, und das legendäre „halbe Hähnchen“ kehrt zurück – versprochen.



Eine Übersicht aller bereits sanierten Brauereigasthäuser, findet ihr online

Pfungstädter Brauereigasthäuser



Strecks Brauereigasthäuser



EVENTS

Save the date

PUNSCHWALD

in Bad Neustadt a. d. Saale

Vom **15. November bis 11. Januar** verwandelt sich der Marktplatz in Bad Neustadt in Bayerns größten Punschwald – mit hunderten Tannen, stimmungsvoller Beleuchtung und winterlichem Flair.

Mit dabei: Strecks Brauhaus als starker regionaler Partner!

Freut euch auf authentischen Genuss, festliche Atmosphäre und gemütliche Momente mitten im Lichtermeer.



STÄRK' ANTRINKEN

für das neue Jahr

Los geht es am **Samstag, 03.01.2026** - zum ersten Mal direkt in der Brauerei Streck in Ostheim.

Der Kartenvorverkauf startet am 11.11.2025 in der Brauerei Streck.

Weitere Infos findet ihr auf unserer Website:

www.strecksbrauhaus.de



Stärk' antrinken - ein uralter Brauch

Ein alter Brauch, der in vielen Teilen Frankens noch immer gepflegt wird, ist das sogenannte „Stärke antrinken“ am Abend des 6. Januar. Bis zum Jahr 1691 galt dieser Tag als Neujahrstag. Um sich gegen mögliche Gefahren des neuen Jahres zu wappnen, trank man an diesem Abend symbolisch „Stärke“ an. Der Begriff „Stärke“ ist dabei nicht wörtlich zu nehmen und hat nichts mit dem Alkoholgehalt des Bieres zu tun. Vielmehr steht „Stärke“ für Kraft und Gesundheit. Um diese für das kommende Jahr zu sichern, stieß man gemeinsam mit Freunden und der Familie auf das Wohl an. Damit die „Stärke“ das ganze Jahr über anhält, sollte man für jeden Monat des Jahres ein Seidla vom Bock trinken.

UNSER GESCHENKTIPP:

Pfungstädter Fanclub-Mitgliedschaft

Sucht ihr noch ein passendes Geschenk zum Geburtstag, zur Hochzeit oder für Weihnachten, das garantiert gut ankommt?

Wie wäre es mit einer Mitgliedschaft im Bierfreunde-Club?

Weitere Infos findet ihr auf der Pfungstädter-Website:



IMMER UP TO DATE

Folgt uns auf den Social Media Kanälen der
Pfungstädter Brauerei und von Strecks Brauhaus



#diebiermacher
#pfungstaedter
#strecksbrauhaus