

N°01
SOMMER
2020

Der Innstädter



BIER.GENUSS.GESCHICHTEN

Die Marke „Innstadt-Bräu“ birgt viele Superlative: Als erste Passauer Brauerei füllte sie ihr Bier in Flaschen ab. Produzierte eine eigene Limonade. Und braute Weizenbier. Bis heute hat der Innovationsgeist die 700-jährige Geschichte der Innstädter Brauerei überdauert, er treibt uns an und animierte uns kürzlich zur jüngsten Pionierleistung aus unserem Haus: dem ersten Passauer Bio-Bier.

Das neue Bier krönt das so breite wie beständige Sortiment der Innstadt-Bräu und bestärkt unsere Nachhaltigkeitsstrategie einmal mehr: Wir brauen Bier ohne Kompromisse nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516, wirtschaften umweltschonend, handeln naturbewusst, kooperieren mit Partnern aus der Region und denken an eine weitreichende Zukunft.

Natürlich nicht, ohne unsere Vergangenheit aus den Augen zu verlieren. In Rückbesinnung auf unsere Wurzeln erstrahlt das Innstadt-Bräu-Emblem anno 1970 im neuen Glanz und demonstriert einmal mehr, dass das Einfache, Ehrliche und Echte unserer Philosophie entspricht. Wir brauchen kein schmückendes Beiwerk, das vom Kern ablenkt, sondern konzentrieren uns wieder verstärkt auf das, was wir sind: eine selbstbewusste, stolze, traditionsreiche Marke. 1318 zum ersten Mal urkundlich erwähnt, ist das Innstadt-Bier präsenter denn je bei Genießern in Passau und weit darüber hinaus.



NATURNAH
DENKEN.
NACHHALTIG
WIRTSCHAFTEN.
BIO BRAUEN.



Innstadt-Bräu birgt viele Geschichten. „Der Innstädter“ erzählt künftig davon: Brandneues. Historisches. Genussreiches. Launiges. Kulturelles. Kritisches. Wissens- und Nachahmenswertes. Exklusiv für Sie zusammengestellt, vierteljährlich aufgelegt, zum Mitnehmen, Schmökern und Weitererzählen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen, Entdecken und Staunen. Bleiben Sie uns weiterhin treu.

**Ihr Stephan Marold,
Direktor Brauerei Hacklberg
Innstadt-Bräu**



Passaus erstes Bio-Bier

Das neue Innstadt-Bio-Export bestärkt unser nachhaltiges Denken und Tun

Die aktuelle Krise zeigt uns schonungslos den Wert regionaler Verlässlichkeit und ehrlicher Rohstoffe auf. Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und traditionelles Handwerk gewinnen landauf, landab wieder neue Bedeutung.

Wir setzen darauf seit mehr als 700 Jahren und demonstrieren mit dem Innstadt-Bio-Export nun einmal mehr, dass wir als erste Passauer Brauerei auf unser bisheriges so sorgfältig hergestelltes Biersortiment noch eins draufsetzen können: das erste Passauer Bio-Bier. Mit einer Stammwürze von 12°Plato und einem Alkoholgehalt von 5,3 % kreierten wir ein kräftig schmeckendes Exportbier in regionaler, kompromissloser Bio-Qualität.

Um ein Gefühl für das Thema „bio“ zu entwickeln, haben wir den Biohof der Familie Tutsch in Gföhret bei Fürstzell besucht. Dort wird seit knapp 25 Jahren biologisch gelandwirtschaftet, mit der Natur gearbeitet und gelebt. Hier werden Kulturlandschaft und Artenvielfalt geschützt. Erneuerbare Energien genutzt. Und Rückstände im Trinkwasser vermieden. Von den Tutschs so fasziniert wie inspiriert und einmal mehr unserer eigenen Nachhaltigkeitsphilosophie verpflichtet, machten wir uns ans Werk: kontaktierten unsere Lieferanten von Bio-Rohstoffen, durchliefen einen strengen

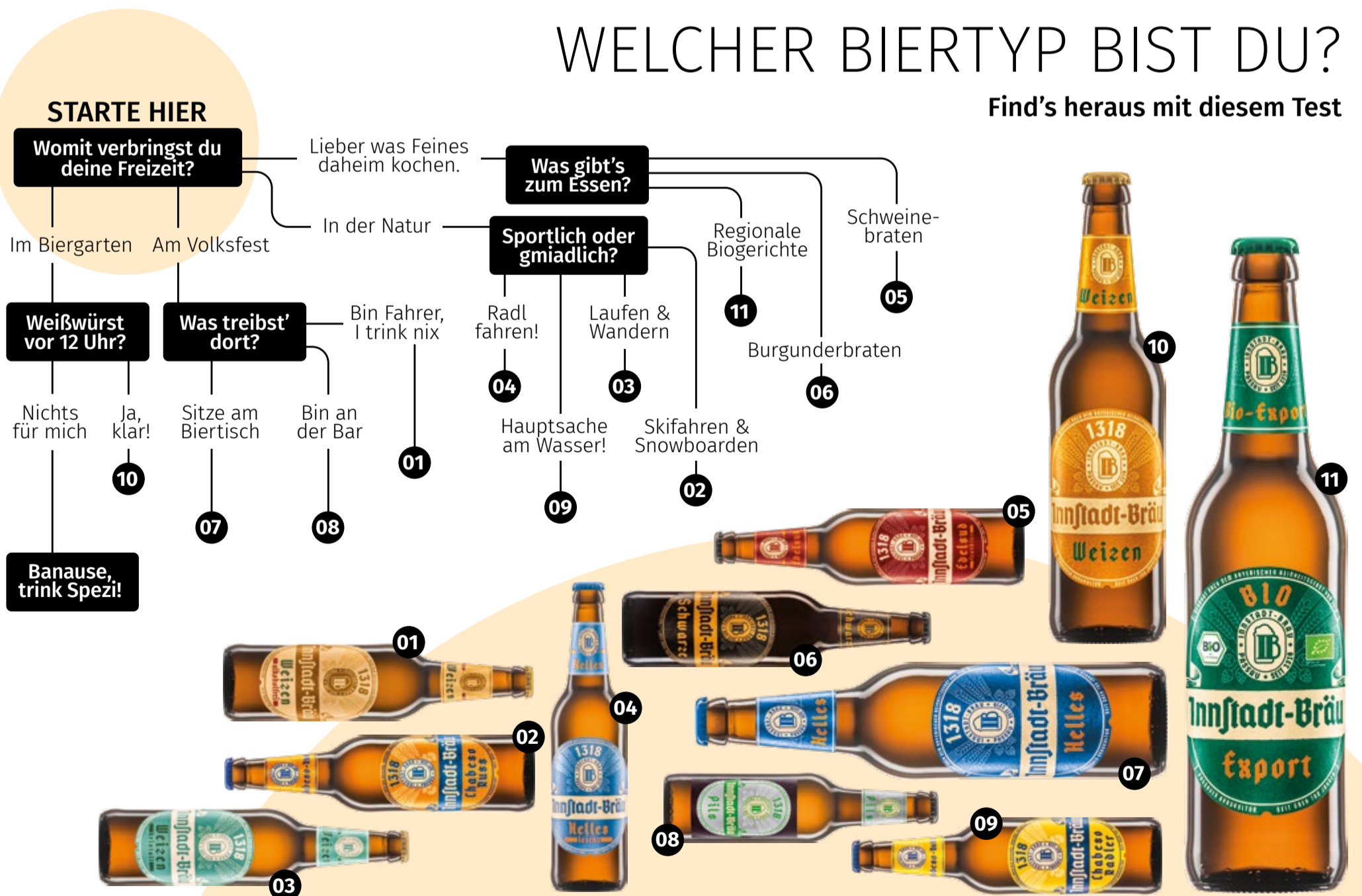


Zertifizierungs- und Kontrollprozess und wagten letztlich diesen logischen Schritt, der unseren bisherigen Weg noch konsequenter verfolgt. Ersatzlos auf „bio“ umstellen werden wir unser Sortiment freilich nicht, fühlen wir uns unseren bisherigen verlässlichen Kunden und Partnern doch weiterhin verpflichtet. Auch Langfristigkeit ist gelebte Nachhaltigkeit, die unseren Schwerpunkt auf Regionalität nun noch mit einem Bio-Bier krönt.

Natürlich goldgelb strahlend, offenbart das Bio-Export elegante Hopfennoten, gepaart mit einer dominanten, aber dennoch angenehmen Malzaromatik. Der Antrunk? Frech, spritzig, frisch – fein perlend auf der Zunge gibt uns das neue Bio-Bräu schnell zu verstehen: „Da kommt noch mehr!“ Eine feine Süße macht sich breit und entfaltet eine prächtige Vollmundigkeit. So frisch der Antrunk, so opulent der Abtrunk! Brotige Malzarmomen sagen „Bis gleich“, ein feiner Hopfenhauch aus der Hallertau streichelt ein letztes Mal die Sinne und hinterlässt für wenige Sekunden eine angenehme Hopfenbittere.

WELCHER BIERTYP BIST DU?

Find's heraus mit diesem Test





Wiederbelebte Tradition

Wie aus einem Kellerfund ein modernes Emblem entstand

Manchmal ist es Zeit, innezuhalten. Aufzuhorchen. Beim strebsamen Nachvorneblicken auch mal wieder zurückzuschauen – um in der Vergangenheit genau das zu finden, was in eine gute Zukunft trägt: Wir haben unser Logo (r)evolutioniert und uns dabei Anregungen aus der mehr als 700-jährigen Geschichte der Innstadt-Brauerei geholt. Über die Jahrhunderte blickten die Verantwortlichen dort über den Teller- rand hinaus. Vor allem in der jetzigen Zeit handeln auch wir vorausschauend und rücken das Selbstverständnis für solides, ehrliches Handwerk und die Liebe zur Region in den Fokus unseres täglichen Schaffens und Tuns. Natürlichkeit und Nachhaltigkeit waren damals Programm und sind es bis heute. Daher sind kurze Lieferwege, regionale Rohstoff- lieferanten und eine ressourcenschonende Produktion für uns so natürlich wie richtig.



Wir besannen uns auf unsere Wurzeln zurück und damit auf das Innstadt-Bräu-Emblem aus dem Jahr 1970, das in seiner grafischen Schlichtheit und Struktur viel besser zu uns passen wollte als das Erscheinungsbild der jüngeren Vergangenheit. Geforscht, getan: Nach eingehendem Studium unserer Archivmaterialien, aufwendigem Analysieren alter Bierdeckel, Flaschen- formen, Etiketten und Reklamemaßnahmen formten wir ein neues Logo für die Innstadt-Bräu, das die Wertig- keit der Marke be- feuert und gleichzeitig auf ursprünglichen Werten basiert, die heute wieder zeitge- mäßer sind denn je:

Klarheit. Ehrlichkeit. Offenheit. Und Stolz. Unser altes neues Emblem fokussiert nun wieder den erdigen Kern und besticht mit einem klaren Statement zur Marke: Innstadt-Bräu. In Passau. Seit 1318. Damit ist alles verständlich und gesagt.



AUF EIN BIER MIT...

Stephan Bauer, KaffeeWerk

Das eine ist warm, das andere kalt. Das eine macht wach, das andere gesellig. „Es gibt aber auch viele Gemeinsamkeiten zwischen den beiden Produkten“, sagt Stephan Bauer und muss gar nicht lange überlegen, um aufzuzählen, was Kaffee und Bier eint: Die Sorgfalt im Anbau des Rohmaterials zum Beispiel. Ehrliches Hand- werk bei der Produktion. Gutes Wasser sowie das perfekte Zusammenspiel der Geschmacks- noten bitter, sauer und süß.

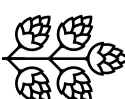
Als ehemaliger Stadtrat, Kaffeeröster und Betreiber des „KaffeeWerk“ auf dem Innstädter Kirchplatz ist Stephan Bauer in Passau bekannt – und Genießer durch und durch: „Bei mir steht Qualität im Vordergrund“, betont der 42-Jährige, weswegen er die süßen Verführungen für sein Café alle im Haus von Hand machen lässt und beim kleinen Rest des Sortiments jeden Lieferanten persönlich kennt.

Während er den Tag mit einem Kaffee beginnt, leitet Bauer die Abende mit Weißbier ein. „Es können auch schon mal zwei Gläser werden, sofern Situation und Stimmung passen“, bekennt er und lacht. Kleinen Brauereien mit Nachhaltigkeitskonzept gibt der umtriebige Unternehmer stets den Vorzug – weswegen er sich mit der Innstadt-Bräu besonders verbunden fühlt. Voller Vorfreude erwartet er nun auch das jüngste Produkt aus der Passauer Traditionsbrauerei: „Auf das Bio-Bier bin ich echt gespannt“, gesteht Bauer, der überdies um die hohen Auflagen weiß, die diese Öko- Zertifizierung von Lebensmittelherstellern erfordert. Stephan Bauer jedenfalls sagt dem neuen Produkt eine große Zukunft voraus. Eine kleine Verkaufsplattform auch, wird er sein „KaffeeWerk“-Getränkessortiment doch ab so- fort um das erste Innstädter Bio-Bier erweitern.



Regional - gemeinsam stark

Partnerschaften für noch mehr Schlagkraft. Wir sind fleißig wie Bienen. Arbeiten nimmer- müde an neuen Konzepten. Setzen Ideen um. Denken nach und holen uns zur Unterstützung unserer Nachhaltigkeitsstrategie künftig regionale Partner an Bord. Mit Imker Stefan Umlauf aus Tittling haben wir zum Beispiel einen Genussmenschen gefunden, dem die Achtung vor der Natur eine Herzenssache ist. Uns auch. Daher werden wir Sie bald mit dem Ergebnis unserer Zusammenarbeit überraschen.



BIENEN WACHS TÜCHER

Eine umweltfreundliche Alternative



Frischhaltefolie und Plastiktüten waren gestern. Heute gibt's dafür eine so praktische wie umweltfreundliche Option: das Bienenwachstuch. Was man dazu braucht: ein Stück Stoff, Bienenwachspastillen, aromafreies pflanzliches Speiseöl, Backpapier und -blech, Bügeleisen und -brett. Und so geht's: Backblech mit Papier auslegen, Stoff darauf ausbreiten, mit Öl beträufeln und gleichmäßig mit Wachspastillen belegen. Je mehr Pastillen, umso steifer wird später das Tuch. Zehn Minuten bei 70 °C backen. Tuch an den Ecken aus dem Ofen heben, kurz durch die Luft schwenken, zwischen zwei Schichten Backpapier aufs Bügelbrett legen und losbügeln.



Eine detaillierte Anleitung findet ihr unter folgendem Link:

innstadt-braeu.de/bienenwachstuecher

Übrigens: Bereits die Wikinger verwendeten Bienenwachstücher und deckten damit ihre Bierkrüge ab.

Alles Müll? Nicht bei unseren Kästen!

Würden wir unsere ausgedienten Bierkästen einfach weg-schmeißen, ergäbe das einen Müllberg in der Größe der ägyptischen Cheops-Pyramide.



kooperiert die Innstadt-Bräu mit einem Kastenhersteller, der gebrauchte Kästen zu Granulat vermahlt und daraus wieder neue Bierkästen herstellt. Recycling in seiner reinsten Form: ressourcenschonend in zirkulierenden Prozessen produziert. Nachhaltig. Und ausgesprochen clever.

Weil wir aber in ökologischen Kreisläufen denken und nachhaltig wirtschaften,



MAHLZEIT!

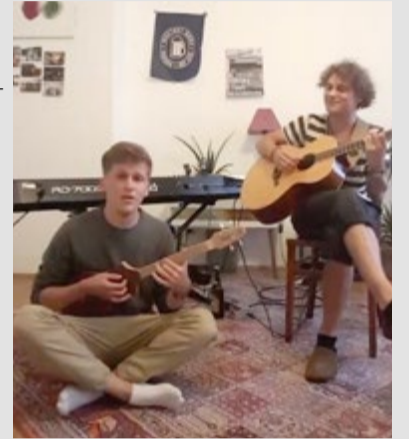
Wie perfekt unser kräftig schmeckendes Innstadt-Bio-Export gerade mit deftigem Essen harmoniert, hat Moritz Fliegerbauer vom Passauer Bio-Wirtshaus Stelzlhof unter Beweis gestellt und ein Gericht exakt auf das neue Bier abgestimmt: Er kredenzte Schlutzkrapfen mit Brennessel- und Graukäse-Füllung auf gebratenem Krautsalat mit Wildkräutern aus dem eigenen Wirtsgarten. Die restlichen Zutaten wurden über den Biokreis bezogen: regional, nachhaltig, biologisch. Paradiesisch gut!

Mit viel Fingerspitzengefühl jongliert Moritz Fliegerbauer die sonst so intensiven Eindrücke von Graukäse und Bärlauch. Das Aromenspiel der einzelnen Zutaten harmoniert prächtig und vervielfältigt sich in Kombination mit der malzaromatischen Vollmundigkeit des Innstadt Bio-Exports.

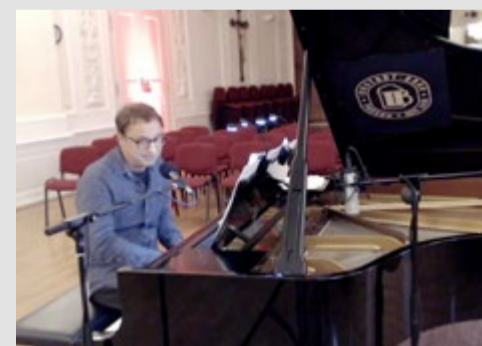
Aufg'spuit & Auf'tischt INNSTADT SOMMER

Ein Projekt zur Unterstützung lokaler Künstler und Gastronomie

Um sicherzustellen, dass es auch nach Abklingen der Corona-Pandemie noch Kulturveranstaltungen und Wirtshäuser gibt, haben wir von der Innstadt-Bräu uns etwas Besonderes ausgedacht: Regelmäßig buchen wir Musiker aus der Region für Onlinekonzerte, die über unseren Facebook-Kanal live mitzuverfolgen sind. Dass wir den Künstlern Gage bezahlen, versteht sich dabei von selbst. Solange die Gastronomie untersagt war, stellten wir zudem die To-Go-Speisekarten der Innstadt-Bräu-Wirte auf unseren Social-Media-Plattformen ein und lieferten das Essen zu den Konzerten virtuell mit – samt Innstadt-Stadlbier, das für den heimischen Genuss eigens in Flaschen abgefüllt worden war.



Den Auftakt der Wohnzimmer-Gigs setzte Gitarrist Richie Necker am 1. Mai – mit spitzenmäßigen Zuschaltquoten und sensationeller Resonanz: „Obwohl mir der direkte Kontakt mit meinem Publikum sehr gefehlt hat, war ich nach dem Auftritt glücklich“, erzählt Richie Necker und freut sich, dass mit der Innstadt-Bräu das erste Passauer Unternehmen den Künstlern der Region unter die Arme greift. „Bestimmt wird Corona einige meiner Kollegen zur Aufgabe ihrer Karrieren zwingen“, befürchtet der Musiker. Umso wichtiger sei die Unterstützung der Branche von Seiten der Wirtschaft.



Wir von der Innstadt-Bräu jedenfalls haben nach Richie Neckers virtuellem Erfolg gleich ein neues Fass aufgemacht und die Onlinekonzerte mit der Studentengruppe „More than Neighbours“ und Pianist Elmar Slama fortgesetzt. Weitere Termine, an denen wir getrennt voneinander zusammen Musik hören, geben wir über Facebook bekannt.

[@innstadtbraeu](https://www.facebook.com/innstadtbraeu) [@innstadtbraeu](https://www.instagram.com/innstadtbraeu)