



Seit einem halben Jahr gibt es das brandneue Innstadt Bio-Export. Seit einem halben Jahr erstrahlt die Marke in erfrischend neuem Look. Und seit einem halben Jahr beherrscht Corona den Alltag aller Menschen. Doch statt einer Schockstarre haben wir neue Wege gesucht, gefunden und sind diese gegangen. Was Innstadt-Bräu so lebendig und dynamisch wie wohl noch nie zuvor macht und klar die Richtung für die Zukunft vorgibt.

Wenn die Welt Kopf steht, dann machen wir kurzerhand einen Handstand. Planen um. Denken neu. Passen uns an. Die Tüftelei und der Mut zur Innovation sind seit 1318 fester Bestandteil des Unternehmens. Stillstand war keine Option.

Bestärkt durch das positive Feedback der Kunden bezüglich des neuen Erscheinungsbildes und dem Bio-Neuzugang im Sortiment war die Brauerei motiviert, die Lebendigkeit der Marke aufrecht zu erhalten.

Durch die hohe Professionalisierung des Betriebs und einem starken, perfekt eingespielten Team war es möglich, trotz der Krise einen klaren Kopf und den Überblick zu behalten.

Der Blick ging überdies auch über den Tellerrand. Es fühlt sich richtig an, den Moment so gut es geht auszukosten und voller Zuversicht in die Zukunft zu blicken. Die Nachfrage und das Interesse gibt uns das nötige Selbstbewusstsein, mit dem Bio-Bier den Zeitgeist getroffen zu haben.



## UMDENKEN. NEUPLANEN. FLEXIBEL BLEIBEN.

Die zweite Ausgabe des Innstädters erklärt die Relevanz vom Rohstoff Bio-Hopfen, die Entstehung des Chabeso Limos, stellt kulinarische Schmankerl und umweltfreundliche Kosmetik zum Selbermachen vor und vieles mehr.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern und Informieren und bedanken uns für Ihren Rückhalt.

Ihr Stephan Marold,  
Direktor Brauerei Hacklberg  
Innstadt-Bräu

[f @innstadtbraeu](#) [@innstadtbraeu](#)



# Bio-Hopfen im Profil

## Im Gespräch mit unserem Bio-Hopfenzulieferer Georg Prantl

**Seit 1989 baut die Familie Prantl Hopfen in Bio-Qualität an – und beliefert Innstadt-Bräu mit den feinsten Sorten „Tradition“ und „Perle“. Im Gespräch erklärt uns der gelernte Landwirt Georg Prantl aus Rohr, einem Ort der Hallertau, seine Beweggründe und was den Bio-Hopfen ausmacht.**

Die Idee zum Öko-Landbau hat er schon lange. In einer Zeit, in der Nachhaltigkeit noch keinen allzu großen Stellenwert besaß, spielten Georg Prantl und seine Frau mit einem neuen Gedanken: Die komplette Landwirtschaft sollte auf öko umgestellt werden. Allzu große Bedenkzeit brauchte das Ehepaar nicht: Innerhalb von drei Tagen stand der Entschluss fest.

Kurz bevor es zur Verlängerung der Verträge mit konventionellen Hopfen kam, sagten sie sich: „Das machen wir jetzt!“. Der Hauptbeweggrund war die kritische Einstellung zu Spritzmitteln. Und auch ein klein wenig Naivität, wie er retrospektiv feststellt, gepaart mit viel Mut. Wichtig ist nach wie vor der Austausch und das Miteinander mit anderen Öko-Landwirten. So ist er im Arbeitskreis Öko-Hopfen aktiv und steht im engen Austausch mit dem Hopfenforschungszentrum in Hüll, mit denen er seit 20 Jahren Versuche durchführt. Die vergangenen Jahre waren sehr lehrreich.



„Am Anfang war mir absolut nicht klar, wie wichtig ein guter Boden ist.“ Seine heutige Devise: Nur gesunder Boden schafft gesunde Pflanzen. Krankheiten mit einem guten, starken und nahrhaften Boden vermeiden, anstatt die Pflanzen mit Spritzmitteln zu behandeln.

Der Boden wird zum Beispiel mit verschiedenen alkalisch oder sauer wirkenden Gesteinsmehlen angereichert, die die Krankheitsresistenz der Pflanzen stärken. Zudem kommt durch den Anbau von Zwischenfrüchten „Leben“ in den Boden. Dieser Schritt ist aufwendig, allerdings verbessert sich dadurch die Bodenfruchtbarkeit und die Bodenstruktur wird gefördert. Der Handarbeitsaufwand ist wesentlich größer als

bei konventionellem Hopfen. Das rechtfertigt dann auch den etwas höheren Preis. Hier steckt viel Arbeit dahinter, die es wertzuschätzen gilt. Weniger als 1 ha der deutschen Hopfenfläche sind bio. Anderen Landwirten rät er, langsam zu wachsen sowie mit Herz, Leib und Seele auf Bio umzustellen. Wenn allein der wirtschaftliche Aspekt im Vordergrund steht, sollte man es besser lassen.



### BÜGELVERSCHLUSS VERSUS KRONENKORKEN: Wer ist nachhaltiger?

#### BÜGEL



#### KRONENKORKEN

- ▶ Grundsätzlich ist ein wiederverwendbarer Verschluss sinnvoll. Betrachtet man den ganzen Prozess genauer, kommen beim Thema Nachhaltigkeit ein paar Fragen auf.
- ▶ 5 bis 10% des Leergutes, welches wir bekommen, stammt von fremden Brauereien. Diese Flaschen können wir nicht ohne Weiteres weiterverwenden, da am Verschluss das jeweilige Brauereilogo aufgedruckt ist.
- ▶ Des Weiteren ist der manuelle Aufwand beim Reinigen der Flaschen mit mehr Flächen, Ecken und Kanten deutlich höher. Umwelteinflüsse können den verschweißten Gummiring am Bügel verunreinigen. Dadurch kann es später zu Fehlparfums im Bier kommen, die selbst eine spezielle Reinigung nicht ganz ausschließen kann.
- ▶ Durch mehrmaliges Öffnen verliert der Bügel an Spannkraft und muss deshalb nach gewisser Zeit gewechselt werden. Zwischen 50.000 und 70.000 Bügel tauschen wir deshalb aus - und das jährlich.

- ▶ Der Kronenkorken wird auf den ersten Blick nur einmal verwendet. Er gilt aber als nützlicher Wertstoff.
- ▶ Wenn die Kronenkorken in die Brauerei zurückkommen, werden diese extern recycelt, in Metall und Dichtmasse getrennt und wieder verwendet.
- ▶ Der Kronenkorken schützt zudem den Flaschenhals vor Beschädigungen und äußeren Einflüssen.
- ▶ Für Innstadt-Bräu sind Kronenkorken definitiv die nachhaltigere Variante, weshalb es aktuell nur noch das Helle im Bügelflaschen-Format gibt.



**TIPP: Kronenkorken richtig entsorgen!** - Die Kronenkorken mit ihren Bestandteilen aus Metall und Kunststoff gehören zum Plastikmüll auf den Recyclinghof, um sie fachgerecht wiederzuverwerten. Noch besser: Man steckt sie nach dem Austrinken einfach wieder auf die leeren Flaschen. „Wir freuen uns über jeden Kronenkorken, der wieder zurückkommt“, so ein Brauereimitarbeiter. Die Kronenkorken können so einem gezielten Recycling zugeführt werden.

# FOOD PAIRING

Welches Bier passt zu welchem Gericht?



Obwohl sich das Wirtshaus „Grüner Baum“ mitten in Passau befindet, wird der Koch und Inhaber Florian Fruth dem Namen des Wirtshauses allemal gerecht, indem er im wahrsten Sinne des Wortes den Wald auf den Teller holt.

Er kredenzt feinstes, saftiges Backendl mit einer eigens angefertigten Panade aus getrockneten Fichtennadeln an geschmorten Kartoffeln, Sellerie, Birnen und (Ur-)Karotten. Diese werden mit frischen Mühlenpfeffer und Knoblauchöl gewürzt, um anschließend mit Birnen-Balsamico-Essig abgelöscht und mit Malzsoße aufgegossen zu werden. Angerichtet wird das herbe, waldige Ensemble mit Selleriepüree, Pilzschaum und Kresse. Optimalerweise eignet sich das Backendl zur Kombination mit einem frischen, vollmundigen Bio-Export. Das ausgewogene, aber dominante Hopfen-Malz-Verhältnis passt



perfekt zum im Geschmack kräftigen und nahrhaften Gericht. Vor allem das Backaroma des Hühnchens, der Sellerie und die deftige Malzsoße ergänzen sich geschmacklich tadellos zum Bio-Export. Die frische Fichtennadel-Panade ist so angenehm, dass man sich eigentlich noch mehr von dem mystischen Waldgeschmack wünscht.

Fruth kombiniert auf seiner ausgewählten Karte Schlichtheit mit Kreativität - exquisite Gerichte zu erschwinglichen Preisen.



## AUF EIN BIER MIT...

### Ernst Brenner (Cubana, Soda Pur, Camera)

Uns ergibt sich hier ein abstruses Bild. Dort, wo jede Menge Besucher seit über 40 Jahren ihren Spaß haben und abtanzen. Hier im Kult-Club Camera sitzt uns nun Ernst Brenner gegenüber. Ganz allein. Seit dem 8. März hat alles zu. Keine Party, kein Laut, kein Licht. Wer im Passauer Raum über Party spricht, muss seinen Namen erwähnen, so gilt der Innstadt-Wirt als ein Urgestein der regionalen Disco-Szene. Der 69-Jährige

kam in der Innstadt auf die Welt und wuchs dort auf. 1976 übernahm er dann sein erstes Wirtshaus, wobei der Begriff Musikkneipe „Brenner's Bistro“ wohl besser beschreibt. Die erste Kneipe in Passau mit Pils vom Fass. Natürlich von Innstadt. Das Bier hat ihn dann in seiner Karriere weiter begleitet, sei es ins SodaPur, CaféDuft, Cubana oder auch hier in die Camera. Dass es momentan in der

Kulturszene überhaupt alles andere als gut läuft, erklärt sich von selbst. Das haben wir auch immer wieder thematisiert. Brenner bleibt jedoch gelassen. Muss so sein. „Freilich muss man auch wertschätzen, wie akzeptabel es einem trotzdem bei uns geht, aber halt auch sehr schlimm wie viele durchs Raster fallen oder einfach vergessen werden,“ sagt er nachdenklich. In seiner Freizeit spielt er gerne Schlagzeug, am liebsten mit „New Sway“. Eine 11-köpfige Coverband. Als Proberaum diente übrigens auch mal das ehemalige Innstadt-Bräu-Gebäude.

Der Brenner Ernstl und Innstadt. Ein über 40 Jahre unzertrennliches Duo: „Die handschlagmäßige Zusammenarbeit hat mir immer am besten gefallen“, verrät er. Darauf wollen wir mit seinem persönlichen Favoriten anstoßen: „ein schönes, schaumig gezapftes Innstadt-Helles im Willibecker“. Auf baldige, bessere Zeiten.

## „CHABESO“ - WAS STECKT DAHINTER?



**Chabeso findet man in Passau nur von der Innstadt-Bräu, und zwar als Limo und im Radler bzw. Russ. Die Chabeso-Limonade basiert nicht etwa auf einer Zitrus-Frucht, sondern auf rechtsdrehender Milchsäure.**

Erfunden wurde es um die Jahrhundertwende vom Direktor des weltberühmten Pasteur-Instituts Professor Metschnikoff, der beobachtete, dass Bulgaren und Rumänen damals ein außergewöhnlich hohes Alter erreichten – und viel saure Milch tranken. Die darin enthaltenen Milchsäurebakterien empfahl er als

Heilmittel und Vorbeugungsmittel gegen vorzeitiges Altern und Verbesserung der Verdauung mit einer entgiftenden Wirkung für den Darm.

Diese Gedanken gelangen in die Hände vom Nahrungsmittelchemiker Ernst Büschler, der daraufhin ein Erfrischungsgetränk entwickelte. Das Chabeso war geboren.

Abgefüllt wurde es von der Innstadt-Bräu ab 1923. Obwohl weder Citrus noch Kräuter enthalten sind, ist die etwas andere Limonade mit eben diesen Geschmäckern auch noch heutzutage sehr beliebt.



# RÜCKBLICK INNSTADT SOMMER

Wir blicken zurück auf einen traumhaften Innstadt-Sommer 2020. Ein Sommer voller Freude, Musik, Geselligkeit und lauer Sommernächte. Die Wirtshaus-Kultur auch trotz oder gerade wegen Corona aufrecht zu erhalten, war uns eine Freude und wir haben das gerne unterstützt.

„Für das vorbildliche Verhalten aller Gäste wollen wir uns herzlichst bedanken“, so Brauereidirektor Stephan Marold, „denn nur so konnte die Veranstaltungsreihe überhaupt stattfinden und den Gästen Freude bereiten.“



Richie Necker im Biowirtshaus zum Fliegerbauer



Lörns im Kaffeewerk



Da Franze & sei Spezi im Landhotel Donaublick

**Der Sommer ist vorbei, was tun?**  
Eigentlich hätten wir an dieser Stelle unsere Clubkonzerte im Winter angeeasert, die leider wegfallen. Wir haben ersatzweise verschiedene Online-Aktionen ausgearbeitet – schaut gerne auf Facebook oder Instagram [@innstadtbraeu](#) vorbei und lasst euch überraschen. Übrigens haben wir eine neue Homepage!



i CantAutori im Café Duftleben



New Sway im Biergarten beim Spetzinger

## DER COOLSTE STUDENTENJOB PASSAUS

Ein Interview mit dem Innstadt Bier-Radler



**Sag Jonas, wie wird man Bier-Radler?**

Ich habe die Jobausschreibung auf Facebook gelesen und konnte es anfangs gar nicht glauben (lacht). Ich hab mich aber dann riesig gefreut, als ich auf meine Bewerbung einen Anruf bekam.

**Wo und wann trifft man dich an?**

Ich starte meistens um 16 Uhr an der Innwiese, radel die Innpromenade bis zur Ortsspitze

**Seit diesem Sommer fährt unser Bier-Radler Jonas Thessel kaltes Bier und frische Getränke aus. Wir haben uns mit ihm unterhalten.**

entlang und an der Donauseite über den ZOB zurück. So drehe ich immer meine Runden, bis es dunkel wird. Über Instagram-Stories halte ich alle auf dem Laufenden.

**Was ist das lustigste, das du erlebt hast?**

Einmal kam ein Radfahrer schon von weitem mit Vollgas auf mich zugerastet, hat echt knapp vor mir abgebremst, mich kurz gemustert, sofort ein Bier bestellt und das ohne Abzusetzen ausgetrunken mit den Worten „Mei, is des guad!“. Als wenig später seine Frau und Kinder mit dem Rad ankamen, meinte er

knapp: „So genug gerastet“ und rauschte wieder davon. Seine Frau sah mich böse an und schaute ihm kopfschüttelnd hinterher.

**Liegt dir noch etwas auf dem Herzen?**

Ich liebe den Job - ohne Witz. Das Bierradeln ist so nice, ich würde es auch so freiwillig machen.

**ÜBRIGENS:**  
Studenten bekommen mit ihrem Ausweis 1€ Rabatt auf alle Getränke.



## BIENENWACHS-LIPPENPFLEGE: Eine natürliche Alternative

Trockene und spröde Lippen braucht niemand. Wir haben ein natürliches Rezept für euch getestet, welches die Lippen garantiert geschmeidig durch den Winter bringt. Nachahmung dringend empfohlen!

Dazu muss man lediglich Bienenwachs, Mandelöl, Sheabutter verschmelzen und je nach Geschmack mit ätherischen

Ölen und optional mit Vitamin E für längere Haltbarkeit vermengen. Unser herzlicher Dank geht an dieser Stelle an die Schüler\*innen des Maristengymnasiums Fürstenzell, die uns die Herstellung des Balsams mit eigenen Bienenwachs gezeigt haben.

**Das genaue Rezept zum Nachmachen gibt es unter:**  
[innstadt-braeu.de/lippenpflege](http://innstadt-braeu.de/lippenpflege)

Der Bierradler startet wieder nächstes Jahr im Frühling je nach Witterung.