

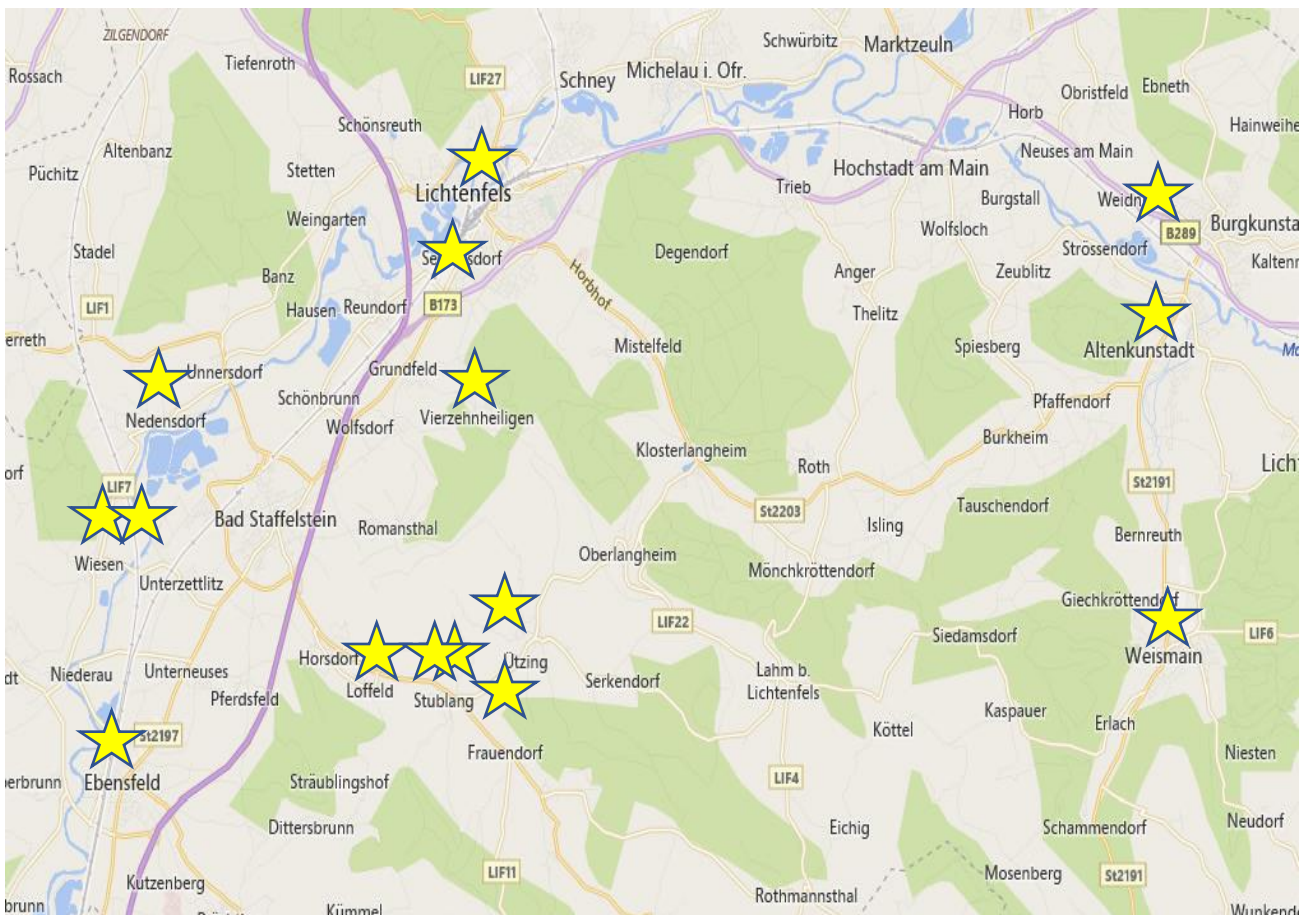


Aus Bad Staffelstein und dem Landkreis Lichtenfels:

Die Genussregion Oberfranken besitzt nicht nur die höchste Dichte an Metzgereien und Bäckereien, sondern auch die weltweit höchste Brauereidichte. Man bezeichnet die Region deshalb auch als Bierfranken. Bad Staffelstein selbst zählt stolze 10 Brauereien. Zum gesamten Landkreis Lichtenfels gehören aber insgesamt 17! Brauhäuser. Alle Betriebe sind familiengeführt, gebraut wird mit viel Herz und Liebe, zum Teil sogar in langer Tradition. Nichts lag da näher, als dass wir Ihnen diese große Vielfalt an flüssigem Gold hier an einem Ort - dem Kurhotel an der Obermaintherme - anbieten.



biologisch - oekologisch - oekonomisch - regional - nachhaltig





# Fränkisches Bier



## BAUEREI LEIKEIM

Tradition leben und pflegen - Nirgendwo sonst findet das so direkt, so offen und so bedingungslos statt, wie in Familienunternehmen. Nirgendwo sonst entwickeln sich über Generationen so starke Leidenschaften für ein gemeinsames Ziel. Erst recht, wenn es darum geht, gutes Bier zu brauen. Fränkisch, konzernunabhängig und familiengeführt braut Leikeim seit 1887 charakterstarke, geschmackvolle Bierspezialitäten. Das Brauhaus bürgt bis heute mit seinem Namen für Braukunst ohne Kompromisse.

Diese Sorten können Sie bei uns genießen: Premium Pils, Urstoff, Steinbier, Landbier, Kellerbier naturtrüb, Helles Lagerbier, Weißbier, Weißbier alkoholfrei, Pils alkoholfrei

Brauhaus Leikeim  
Gewerbegebiet 4, 96264 Altenkunstadt  
Tel: 09572 75050  
[info@leikeim.de](mailto:info@leikeim.de), [www.leikeim.de](http://www.leikeim.de)



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

**KUR HOTEL**  
an der Obermaintherme ★★★★★





## GÜNTHER-BRÄU

Seit 1840 besteht das Brau- und Schankrecht der Brauerei Günther in Burgkunstadt und über viele Generationen hinweg ist sie in Familienbesitz. Johann und Georg Günther brauten als Kommunbrauer im damaligen Kommunbrauhaus in der oberen Stadt. Das Bier wurde im eigenen Felsenkeller gelagert und dann in der Gaststätte ausgeschenkt.

Braumeister Peter züchtet eigene Hefe und überzeugt mit acht verschiedenen Bieren nicht nur auf Festen oder international beim European Beer Star, sondern findet den Weg auch in unser Sortiment

Diese Sorten können Sie bei uns genießen:  
Jubiläumsbier, Weißbier, Kellerbier, Bernstein Lagerbier, Schwarzbier, Pils, Helles Vollbier.

Privatbrauerei Günther  
in der Au 27, 96224 Burgkunstadt  
Tel: 09572, 386650  
[www.guenther-braeu.de](http://www.guenther-braeu.de)



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





# Fränkisches Bier

## EBENSFELDER BRAUHAUS

1752 gegründet, braut Vater Hans-Karl Engelhardt mit seinen Söhnen Florian und Maximilian sechs verschiedene Biersorten, u.a. Fränkisches Landbier, Adam-Riese-Urtrunk und die Schwanen Weisse.

Auch wenn die Brauerei klein ist, zählt sie zu den „Festausrüstern“ in der Gegend. Auf Kirchweihen und Kellerfesten rund um den Ort lässt man sich das Bier das ganze Jahr über schmecken.

Diese Sorten können Sie bei uns genießen:  
Edel Pils, Weißbier hell, Fränkisches Landbier, Adam-Riese-Urtrunk



Ebensfelder Brauhaus  
Oberer Kellbachdamm 7, 96250 Ebensfeld  
Tel: 09573 885

[info@ebensfelder-brauhaus.de](mailto:info@ebensfelder-brauhaus.de), [www.ebensfelder-brauhaus.de](http://www.ebensfelder-brauhaus.de)



# Fränkisches Bier



## HETZEL BRAUEREI 🍃🍃🍃

1867 gegründet, braut der Meister Thomas Kunzelmann sein Bier mit dem Wasser aus eigener Quelle. Ein echter Familien-Traditionsbetrieb, der neben den klassischen Sorten auch ein Rauchbier braut.

Mit seiner angenehmen, leicht rauchigen Schinkennote ist es der ideale Einstieg in die Welt der fränkischen Rauchbiere.

Diese Sorten können Sie bei uns genießen:

Pils, Vollbier, Premium Landbier, Kellerbier naturtrüb, Rauchbier

Brauhaus Hetzel  
Frauentorf 11, 96231 Bad Staffelstein  
Tel: 09573 6435  
[brauerei-hetzel@arcor.de](mailto:brauerei-hetzel@arcor.de)



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

**KUR HOTEL**  
an der Obermaintherme ★★★★★





# Fränkisches Bier



## STAFFELBERGBRÄU 🍷 🍷 🍷

Die Geschichte der Familie Geldner in Loffeld lässt sich bis Anfang des 19. Jahrhunderts auf den Schankwirt Jakob Geldner zurückverfolgen. 1850 kaufte einer seiner Söhne, der ebenfalls Jakob hieß, das Haus Nr. 8 in Loffeld und eröffnete 1856 seine eigene Brauerei. 1866 errichtete der Gastwirt ein eigenes Brauhaus, 1876 eine eigene Fasshalle.

Die Brauerei mit Gaststätte, die schon mehrmals mit dem European Beer Star Award ausgezeichnet wurde, wird von Karl-Heinz Wehrfritz nun bereits in der 6. Generation geführt. Obwohl die Brauerei lediglich Familiengröße hat, verfügt sie über einen eigenen Hopfengarten, ein Brauereimuseum, eine Bergquelle und betreibt einen eigenen Getreideanbau.

Diese Sorten können Sie bei uns genießen:  
Hopfen-Gold-Pils, Helles Vollbier, Hefe-Weißbier,  
Loffelder Dunkel, Wienerla, Querkerla, Märzen

Staffelbergbräu GmbH & Co. KG  
Mühlteich 7, 96231 Bad Staffelstein-Loffeld  
Tel: 09573 5925  
[info@staffelbergbraeu.de](mailto:info@staffelbergbraeu.de), [www.staffelbergbraeu.de](http://www.staffelbergbraeu.de)



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





## METZGERBRÄU 🍃 🍂 🍃

Seit 2002 werden in der noch recht jungen Brauerei Lagerbier, Weizen und Bockbier gebraut. Das Stammlokal ist eigentlich eine Metzgerei mit eigenem Dorfladen. Wie in Franken aber üblich, gehört zu jeder deftigen Brotzeit „a g`scheits Bier“. Unter diesem Motto entstand 2002 mehr oder weniger aus einer Schnapsidee heraus im Wurstkessel der hauseigenen Metzgerei das erste selbstgebraute Bier.

2012 wurde der Traum vom eigenen Sudhaus in die Tat umgesetzt. Zusammen mit zwei neuen Räucherkammern, für die ebenso begehrten hausgeräucherten Schinken, wurden so optimale Voraussetzungen geschaffen, die Tradition von fränkischer Brau- und Metzgerkunst noch weiter zu perfektionieren.

Diese Sorte können Sie bei uns genießen:  
Lagerbier

Hausbrauerei Reichert  
Stublanger Straße 2, 96231 Bad Staffelstein-Uetzing  
Tel: 09573 6304  
[info@metzgerbraeu.de](mailto:info@metzgerbraeu.de), [www.metzgerbraeu.de](http://www.metzgerbraeu.de)



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





## BRAUEREI WICHERT

Der Brauereigasthof Wichert in Oberwallenstadt, Lichtenfels ist für sein ausgezeichnetes Bier bekannt und wird unter Bierkennern als ein Geheimtipp gehandelt. Die Brauerei in der alten Reichsstraße besteht bereits seit über 140 Jahren und ist im Stadtgebiet Lichtenfels die letzte noch aktive Brauerei der deutschen Korbstadt.

1863 gegründet, hieß die Brauerei einmal Pabst, durch Heirat kam sie zu dem heutigen Namen Wichert. Braumeister Michael Wichert betont, dass er das Bierbrauen vom Vater übernommen hat und auch seitdem nichts am Rezept verändert habe.

Diese Sorte können Sie bei uns genießen:  
Edel-Pils



Brauerei-Gasthof Wichert KG  
Alte Reichsstraße 50, 96215 Lichtenfels  
Tel: 09571 3317

[webmaster@brauerei-wichert.de](mailto:webmaster@brauerei-wichert.de), [www.braugasthof-wichert.de](http://www.braugasthof-wichert.de)



ORGANISCHES DEUTSCHES BIER  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

**KUR HOTEL**  
an der Obermaintherme ★ ★ ★ ★





## BRAUEREI DINKEL

Seit vielen Jahren wird in der Familienbrauerei nach einem überlieferten Rezept gebraut. In dieser Zeit hat sich zwar die Technik der Brauanlagen geändert, eines ist jedoch gleichgeblieben: Familie Dinkel braut nach dem Reinheitsgebot und verwendet ausschließlich ausgewählte und kontrollierte Zutaten aus unserer oberfränkischen Genussregion.

Der kleine Betrieb, der seit 1870 besteht, braute ursprünglich nur für den eigenen Gasthof. Doch auch nur zwei Biersorten können die durstige Gemeinde überzeugen. Braumeister Hubert Dinkel versteht sich darauf, Qualität vor Quantität walten zu lassen.

Diese Sorte können Sie bei uns genießen:  
Kellerbier

Brauerei Hubert Dinkel  
Am Dorfbrunnen 19, 96231 Bad Staffelstein-Stublang  
Tel: 0170 3073281  
[www.dinkel-stublang.de](http://www.dinkel-stublang.de)



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





## BRAUEREI TRUNK

Das Vierzehnheiligener Bier wird bereits seit 1803 hier oberhalb der Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen gebraut - ein „Nothelfer“ im wahrsten Sinne des Wortes. Denn wenn die Pilger oberhalb der Basilika aus dem Wald kommen, begeben sich nur die wenigsten sofort in die Basilika, sondern stärken sich zuvor lieber bei einem Seidla und einer hausgemachten Brotzeit, bevor sie sich zur Beichte begeben.

Seitdem die Familie Trunk 1989 die Brauerei übernahm und entsprechend modernisierte, fließen aus den Zapfhähnen nicht nur das weit bekannte Nothelfer Dunkle, sondern vom Bioweizen bis zu saisonalen Spezialitäten vielfältige unter- und obergärige Biere.

Diese Sorten können Sie bei uns genießen:  
Pils, Lagerbier, Hausbrauer Hell, Export Dunkel,  
Bio-Weisse

Brauhaus Trunk  
Vierzehnheiligen 3, 96231 Bad Staffelstein  
Tel: 09571 3488  
[info@brauerei-trunk.de](mailto:info@brauerei-trunk.de), [www.brauerei-trunk.de](http://www.brauerei-trunk.de)



ÖKO ZERTIFIZIERT... DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“







# Fränkisches Bier



## PÜLS BRÄU

Mit Liebe und Sorgfalt wird bei der Weismainer Pils-Bräu seit mehr als 215 Jahren – mittlerweile in der 6. Generation – ein exklusives Biersortiment gepflegt.

Herr Pils legt hierbei sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität der einzelnen Rohstoffe. In einer hochmodernen Brauerei zaubert man hier die unterschiedlichsten Sorten an Bier. Eine echte Spezialität ist das „Flechtera“, der urfränkischer Korbmachertrunk. Ein unfiltriertes Bier, das auch oft als „Zwickl“ oder „Ungspundnes“ bezeichnet wird.

Diese Sorten können Sie bei uns genießen:  
Landbier, Altfränkischer Kellertrunk, Weisse, Hell, Flechtera, Krone Pils, Feinherb 2.9

Püls Bräu  
Burgkunstadter Straße 41, 96260 Weismain  
Tel: 09575 92290  
[info@weismainer.de](mailto:info@weismainer.de), [www.weismainer.de](http://www.weismainer.de)



ÖKO-KONTROLL-NR.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

**KUR HOTEL**  
an der Obermaintherme ★ ★ ★ ★