

Brauerei Hofstetten Krammer GesmbH & Co KG

Eine halbe Wegstunde nördlich von St. Martin, 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.

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 Wasserschutzgebiet umgeben ist.

Einen Teil der Geste die für unser Malz verwendet wird kommt seit 2012 erstmals wieder aus der eigenen BIO Landwirtschaft, bzw. von Mühlviertler BIO Landwirten, die den Gerstenanbau im Mühlviertel wieder heimisch gemacht haben.

Der Hauptanteil des verwendeten Malzes wird bei der österreichischen Mälzerei Plohberger (Grieskirchen) gekauft. Spezialmalze beziehen wir von der Mälzerei Weyermann in Bamberg.

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. So wird Bier seit 2016 im neuen Sudaus, aber auch noch im historischen Teil aus dem Jahr 1929, gebraut. Neue Gärtanks und Lagertanks aus den 60er Jahren ergeben eine Mischung die es möglich macht, Bier sehr traditionell aber mit höchsten Qualitätsansprüchen herzustellen.

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

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

Zurzeit werden 13 Mitarbeiter beschäftigt, diese machen es möglich jährlich rund 8.000 hl bestes Bier zu brauen und dieses an unzählige Kunden zu liefern.

Weitere geschichtliche Hintergründe und Infos finden Sie auf unserer Homepage!

www.hofstetten.at.

Kontakt

Brauerei Hofstetten Krammer GesmbH & Co KG

Peter Krammer
Adsdorf 5
4113 St. Martin im Mühlkreis

Telefon: +43 7232 2204-0
Fax: +43 7232 2204-4

E-Mail: bier@hofstetten.at
Web: <http://www.hofstetten.at>



Auszeichnungen

Mühlviertler BIO Bier
Culinarix 2014
Kategorie Innovationen

Granitbier
96 Punkte im FALSTAFF - MAGAZIN
Ausgabe März 2014 Kategorie - Craft Biere

Hochland BIO Honigbier
1. Platz beim Salzburger Bierfestival 2010
in der Kategorie Kreativ-Biere

Granitbock
Culinarix in Gold "Innovationen" OÖ - Bierprämierung 2010

Gütesiegel & Marken

BIO-Zertifizierung: LACON Institut

Geschenke

Geschenkartikel rund ums Bier, Gläser, Krüge sowie T-Shirts. Aber vor allem individuell gestaltete Geschenkkörbe.

Produktpalette

- Barley Wine (bier.pur 2010) (Produktkategorie: Bier)
- Hochland BIO Honigbier (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner Granitbier (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner Granitbock (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner Honigbock Lavendel (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner KÜBELBIER (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner Kürbisbier (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner MÄRZEN (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner PILS (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner SPEZIAL (Produktkategorie: Bier)
- Hofstettner Sündenbock (Produktkategorie: Bier)
- Mühlviertler BIO Bier (Produktkategorie: Bier)