

ESSEN – TRINKEN – FEIERN EIN ORT VOLLER LEBENSFREUDE



Unser Restaurant ist geprägt vom industriellen Stil mit viel Metall, Glas und Holz. Durch die wuchtigen Eisen-Fachwerkträger, dem alten Sudhaus von 1905 und auch dem Kühlschiff, das als Lounge und Bühne umfunktioniert wurde wird dieser Charakter unterstrichen. Die „Brauliebe“ ist nicht nur ein Ort für Bierliebhaber, sondern auch für Feinschmecker, die gerne gut essen und trinken. Die Kombination aus handwerklich gebrautem Bier, italienischer Küche und anderen kulinarischen Köstlichkeiten machen das Restaurant zu einem beliebten Treffpunkt für Jung und Alt.

Ob für einen gemütlichen Abend zu zweit, eine Feier mit Freunden, eine Firmenveranstaltung oder einer Hochzeit – die „Brauliebe“ bietet für jeden Anlass das passende Ambiente. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst von der Vielfalt und Qualität, die unser Restaurant zu bieten hat. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



SHOP VOR ORT TAUCHEN SIE EIN IN DIE BRAUWELT

In unserem Shop vor Ort erhalten Sie unsere Produkte und Geschenk-artikel. Sie finden hier unsere einzigartigen Biere aus Urgetreide, wie Dinkel, Emmer und Einkorn, unsere Craft-Biere, wie z. B. das 1st Bavarian Pale Ale oder eigene holzfassgereifte Biere. Darüber hinaus finden Sie hier auch unsere beiden Essigsorten Gourmet Dinkel Bieressig und Balsam Hafer Bieressig-Zubereitung. Besuchen Sie uns, Sie sind herzlich willkommen.

LOFT-FERIENWOHNUNGEN

Suchen Sie noch eine spezielle Übernachtungs-möglichkeit? Dann sind unsere Loft-Ferienwoh-nungen genau das Richtige für Sie. Fragen Sie unverbindlich an.



ÖFFNUNGSZEITEN:

SHOP UND MUSEUM

MO - FR: 09.00 - 12.00 UHR UND 14.00 - 17.00 UHR

SA: 09.00 - 12.00 UHR

RESTAURANT

TÄGLICH AB 17.00 UHR

SONN- UND FEIERTAGE ZUSÄTZLICH VON 11.00 - 13.30 UHR

DIENSTAG RUHETAG

EBEN 11 - 13  94051 HAUZENBERG
TEL. 08586 5923

WWW.BRAULIEBE.DE



EBEN - ETWAS BESONDERES

DIE BRAULIEBE DAS TRENDLOKAL IN HAUZENBERG



BRAUHANDWERK - BRAULIEBE DEUTSCHLANDS ERSTE ORIGINAL DINKELBRAUEREI



Unsere Brauerei hat ihre Wurzeln im Jahr 1890, als sie von Josef Hirz gegründet wurde. Über Generationen hinweg haben wir uns dem traditionellen Brauhandwerk verschrieben. Urgetreide, wie Dinkel, Emmer, Einkorn oder auch Roggen und Hafer werden nur sehr selten zum Brauen verwendet. Das Apostelbräu ist deutschlandweit die erste Brauerei, die konsequent Biere mit diesen Getreidesorten braut. Wir beziehen diese Sorten von Bauern, die sich diesem Thema verschrieben haben und vermälzen diese auch in der eigenen Mälzerei, die eigens in den 90er Jahren dafür gebaut wurde. Dadurch sind wir unabhängig und können die Malze herstellen, die wir für unsere Biere haben möchten. Bei uns gilt der Leitspruch „Vom Halm ins Glas“ – und darauf sind wir stolz.



BRAUSEMINAR TAUCHEN SIE EIN IN DIE BRAUWELT

Lernen Sie die Grundzüge des Bierbrauens, die Verwendung der einzelnen Rohstoffe und bei einem Biertasting, wie unterschiedlich ein Bier schmecken kann. Das Brauseminar in der modernen Schaubrauerei ermöglicht es Dir, einen ganzen Tag lang in das aufregende Leben eines Braumeisters einzutauchen. Unter der fachkundigen Anleitung des wohl innovativsten Diplom-Braumeisters der Region, Rudi Hirz, lernst Du, Dein eigenes Bier zu brauen. Sei bei jedem Schritt dabei, schrote Dein eigenes Malz, arbeite mit im Sudhaus und sei Brauer für einen ganzen Tag



INTERESSE?
Hier erhalten Sie mehr Informationen zum Brauseminar

1. ORIGINAL DINKELBIERMUSEUM DAS BIERBRAUEN UM DIE JAHRHUNDERTWENDE

Im Ersten Original Dinkelbier-Museum finden Sie alles, was man um die Jahrhundertwende zum Bierbrauen verwendet hat. Verfolgen Sie die vielfältigen Prozesse des Brauens, die eindrucksvolle Wandlung von kristallklarem Quellwasser, feinem Doldenhopfen und Malz aus bestem Dinkel in ein feines, naturtrübes Dinkel-Bier. Schauen Sie hinein in das Herz der Brauerei, dem Sudhaus, oder nehmen Sie die liebevoll restaurierten Geräte unter die Lupe, die in der Füllerei aufgebaut sind.

BRAUEREI- UND MUSEUMSFÜHRUNG

Ab 15 Personen | Dauer ca. 1,5 Std.
8,50 € pro Person
inkl. einem Dinkelbier



BAVARIAN SPELT WHISKY DER ERSTE BAYERISCHE DINKEL-WHISKY

Am 16.05.2015, zum 125 jährigen Firmenjubiläum, wurde der Grundstein für den 1. Hauzenberger „Granit-Whisky“ gelegt. Ein im Zollbezirk einzigartiges Brennrecht gibt der Brauerei die Möglichkeit, Korn zu brennen. Bier und Whisky gehören zusammen wie Bier und Bayern; zumindest, wenn es um die Herstellung geht; denn das Ausgangsprodukt zur Whiskyherstellung ist nun mal Bier. Und da wir ein altes Brennrecht und auch das Equipment dafür haben, bietet es sich regelrecht an. Da wir mit Dinkel bekannt geworden sind machen wir nicht irgendeinen „Single Malt“, sondern einen zum Hause passenden Dinkel-Whisky. Die Herstellung kann besichtigt werden, den Whisky aber gibt es noch nicht zu kaufen – dennoch darf er bei Führungen direkt aus dem „Fass“ verkostet werden.