

Gut Forsting

Mit traditioneller
Braukunst

Bierspezialitäten in die Zukunft.
der anspruchsvollen Art.



PRIVAT-BRAUEREI GUT FORSTING E.G.

Zu einem echten Brauerei-Gut gehören Landwirtschaft, Wirtshäuser, Jagd und Fischrecht.

Deshalb gehörten in den Gründerjahren zur Brauerei auch ein eigenes Wirtshaus, ein Brennhaus, ein Schlachthaus, eine Käseerei, ein Back- und Waschhaus sowie ein Eiskeller,

um das gebraute Bier kühl zu lagern. Heute noch ist das Fischrecht der Privat-Brauerei zu Forsting historisch verbrieft. Durch den umfangreichen Grundbesitz der Brauerei kann bis zum heutigen Tag das Vorrecht der eigenen Jagd genutzt werden. Neben dem "Brauerei-Gasthof" in Forsting gehören noch sechs weitere gemütlich-bayerische Wirtshäuser in Pfraundorf, Ebersberg, Isen, Albaching und Steinhöring zur Privat-Brauerei Gut Forsting,



„Essen und Trinken hält Leib und Seele z'samm“ sagt man in Bayern. Daß Schrankerln aus Küche und Keller zu einer ausgeglichenern Seelenlage verhelfen, wußten schon die Gründerväter unserer Brauerei.

Wie in der guten alten Zeit so folgen wir auch heute noch mit unserer Braukunst



dem Lauf der Jahreszeiten und der bayerischen Tradition kirchlicher feste. So braut die Privat-Brauerei Gut Forsting jedes Jahr zur Kirchweih und an Weihnachten herzhaft Bierspezialitäten nach überlieferter Brautradition: das süßige Kirtn-Bier und das himmlische Weihnachts-Bier.

Ein gutes Bier braucht Zeit und Ruhe! Und traditionsbewußte Brauer, die ihr Handwerk verstehen.

Für Gut Forstinger Bier verwendet unser Braumeister nur hochwertige Naturprodukte aus unserer bayerischen Heimat: gutes Wasser, edelster Hopfen aus der Holleclau und erstklassiges Malz aus bayerischer Sommer-Braugerste. Offene Gärung ermöglicht beste Kontrollmöglichkeiten und strengste Qualitätssicherung. Man schmeckt mit jedem Schluck, daß Gut Forstinger Bier mit viel Liebe und bayerischer „Bierruhe“ gebraut und nach ausgiebiger Reifezeit ausgeliefert wird. Denn unser Braumeister legt großen Wert darauf, daß jeder Sud ausreichend Zeit zum Reifen hat. Daß die Brauer der Privat-Brauerei Gut Forsting ihr Handwerk verstehen, zeigt sich auch im Erfahrungsaustausch und der engen Zusam-

Ein Bier ist immer nur so gut wie die Leute, die es brauen. Denn wahre Braukunst setzt soliden, traditionsbewußtes Handwerk und beste Rohstoffe voraus.



menarbeit mit der Staatlich-Brautechnischen Prüf- und Versuchsanstalt Weihenstephan.

Regelmäßige Untersuchungen in den verschiedensten Brauereibereichen bestätigen und garantieren das konstant hohe Qualitätsniveau.



Fortschritt hat in unserer Privat-Brauerei eine lange Tradition.

Im Jahre 1871 wurde der Grundstein für die Privat-Brauerei Gut Forsting gelegt. Nach einer zwischenzeitlichen Umbenennung in „Fürsten-Bräu“ wurde die Brauerei 1918 in ihrer heutigen Form als Genossenschaftsbrauerei gegründet.

Heute stehen wir in der Pflicht, diese lange Tradition und die überlieferten Werte zu pflegen und an kommende Generationen weiterzugeben.

So werden auch heute noch, ganz wie in der guten alten Zeit, unsere Spezialitäten

Exportbier Hell und Dunkel auf traditionelle Art gebraut und gelagert. Zapfen und genießen Sie dieses Bier wie vor 100 Jahren und entdecken Sie das Braugeheimnis des

ursprünglichen Gut Forstinger Biercharakters. Ständige Investitionen in modernste Brauereitechnik sind die Voraussetzung, damit wir

Ihnen auch in Zukunft traditionelle Braukunst aus der Privat-Brauerei Gut Forsting in gleichbleibend hoher Qualität bieten können.



*Nach einem Rauchbild
von J.N. Eckhardt
(München, 1898)*

