



Erleben Sie einen unvergesslichen Tag im Miltenberger Schwarzviertel mit dem

Faust Brauerei-Erlebnis

Freuen Sie sich auf spannende Brauerei-besichtigungen, genießen Sie ausgezeichnete Bier-Spezialitäten und stöbern Sie im Faust Brauerei-Laden!

Brauereiführungen für Kurzenschlossene gibt es jeden Freitag und Samstag um 14 Uhr. Von April bis Oktober auch sonntags. Anmeldung im Brauerei-Laden, Hauptstr. 219, Tel. 09371 9713-48.

Über alle anderen **Erlebnisleitungen** erfahren Sie mehr unter www.faust.de. Termine nach Vereinbarung, Tel. 09371 9713-13.

Wir freuen uns auf Sie!



Faust. Das bleibt unter uns.

Trendbiere erhöhen den Biergenuss

MILTENBERG (kir). Wachstumstreiber des Miltenberger Brauhauses Faust waren zuletzt die trendigen Biersorten Natur-Radler, alkoholfreies Hefeweizen und Bayrisch Hell. Vor allem aber waren es die zahlreichen Faust Craftbier-Sorten (+ 120 Prozent Ausstoß in 2017). Das sei durch die Einführung der 0,33 Liter-Flasche bei diesen Biersorten zurückzuführen, berichtet Vertriebsleiter Winfried Müller. Das Brauhaus produziert zurzeit 18 verschiedene Biersorten. „Wachstum ist bei uns momentan nur noch in den Randmonaten des jährlichen Bierkonsums möglich“, prognostiziert der technische Leiter und Geschäftsführer, Diplom-Brauingenieur Cornelius Faust. „In den Kernmonaten der Produktion von April bis September, haben wir die Kapazitätsgrenzen unserer Regionalbrauerei nahezu erreicht und denken konkret über Kapazitätsausweitungen nach. Die sollen uns dann über Jahre hinaus Beständigkeit und weiteres Wachstum ermöglichen.“

Qualität, die ankommt!

Das Miltenberger Brauhaus Faust blickt auf erfolgreiches Jahr zurück

MILTENBERG (kir). 27 Top-Bewertungen sowie zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen hat das Brauhaus Faust zu Miltenberg im zurückliegenden Geschäftsjahr eingeheimst, so viele wie noch nie zuvor in der 364-jährigen Geschichte des Familienunternehmens.

„Die seit 2015 getätigten Investitionen in Höhe von 7,5 Millionen Euro haben sich ausgezahlt“, sagt Geschäftsführer Johannes Faust denn auch zufrieden.

Neben umfassenden baulichen „Aufräumarbeiten“ und energetischen „Anpassungen an unsere Zukunft“ sei es dabei vorrangig um „Verbesserungen technischer Abläufe“ und „Modernisierung der innerbetrieblichen Prozesse“ gegangen. Und natürlich auch um Qualitätssicherung.

Die Umbauarbeiten in den historischen, oft verwinkelten und engen Gemäuern der Brauerei bedeuteten für die Handwerker allerdings eine wahre „Herkulesaufgabe“ – und verlangten auch dem Brauer-Team viel ab, da während der Arbeiten die Bierproduktion mit gewohnter Sorgfalt aufrechterhalten bleiben sollte.

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Erlangen und die entsprechenden Kontrollorgane im Miltenberger Landratsamt bescheinigten dem Unternehmen, dass



Das Miltenberger Brauhaus Faust liegt mitten im historischen Schwarzviertel, und gefällt bereits von außen. Foto: Brauhaus Faust

die Bierqualität zu keiner Zeit Anlass zu Beanstandungen bot.

„Es war ein dynamisches Jahr“, so Johannes Faust. Während der Bierkonsum 2017 bundesweit um (schätzungsweise) rund 1,7 Prozent zurück ging, konnte die Brauerei im Miltenberger Schwarzviertel ein Plus von mehr als einem Prozent erzielen.

Die Faust Brauerei produziert derzeit 18 verschiedene Biersorten, darunter trendige Angebote wie Natur-Radler, alkoholfreies Hefeweizen oder Bayrisch Hell. Gewaltig nachgefragt (mit einem Plus von 120 Prozent) waren zudem die verschiedenen Faust Craftbier-Sorten.

Bei den Bier-Machern von Milten-

berg ist jedoch nicht nur die Qualität und Vielfalt ihrer Produkte herausragend, sondern sie schaffen es auch, diese pfiffig zu vermarkten. Das gefällt – und macht neugierig. Rund 16.000 Besucher nahmen im vergangenen Jahr an Brauerei-Erlebnisleitungen teil, und zahlreiche Einzelpersonen und Gruppen nutzten das Angebot, in der Faust-Kreativ-Brauerei ihr Lieblings-Bier unter fachmännischer Anleitung selbst zu brauen. Anmeldungen hierzu und weitere Infos gibt es unter der Nummer 09371/9713-13 oder per E-Mail an info@faust.de.

Übrigens: Das Unternehmen bietet diese Erlebnisleitungen auch in Englischer Sprache an.