

Wir brauen in guter alter

TRADITION

— seit 550 Jahren schon —

Hasen-Biere • Einfach, ehrlich, echt.



*Extrablatt! Ihr persönliches Exemplar der
Hasen-Biere Markenfibel!*

Druckfrisch!



DER HAUS-PREU: EINE AUGSBURGER TRADITION



Die Augsburger Zirbelnuss gehört zum Stadtwappen - und seit jeher auch zum Hasen-Bräu Markenbild.

Die Hasen-Bräu ist eine der ältesten Brauereien Augsburgs. Ihre Wurzeln reichen zurück bis ins Jahr 1464. Im frühen Mittelalter schon – wir sprechen von einer Zeit, als München noch nicht einmal gegründet war – bildeten Augsburgs Brauer eine ebenso stolze wie angesehene Zunft. Wer sich in der Stadt als „Bierpreu“ niederlassen wollte, hatte strengen Zunftregeln zu folgen: Augsburger Bier durfte nur aus Wasser, Malz und Hopfen hergestellt werden, so verlangte es das Stadtrecht von Augsburg



Augsburg in alter Zeit. Aus einer der uralten, kleinen Hausbrauereien hat sich auch die Hasen-Bräu entwickelt – der Beginn einer großen Tradition.



Historisches Bild der Augsburger Brauer – schon damals waren sie zu Recht stolz auf ihr Handwerk.

bereits seit 1156 – also 360 Jahre vor dem Erlass des Bayerischen Reinheitsgebots. Das Augsburger Reinheitsgebot ist damit das erste Reinheitsgebot der deutschen Bier-Geschichte. Gebraut und sogleich ausgeschenkt wurde seinerzeit in kleinen Hausbrauereien; der „Haus-Preu“ war mithin Brauerei und Schankwirtschaft in einem. Auch die Augsburger Hasen-Bräu geht auf eine solche Hausbrauerei zurück: die Schänke „Zu den drey Glass“.

WIE DIE HASEN-BRÄU ZU IHREM NAMEN KAM



Hasen-Bräu statt Hasenbraten. Ihren heutigen Namen verdankt unsere Brauerei einem flinken Meister Lampe, der nicht im Kochtopf enden wollte.

Im 18. Jahrhundert war Martin Eberle der Haus-Preu in der Schänke „Zu den drey Glass“. Als sich eines Tages ein Hase aus dem benachbarten Garten in die Schankstube verirrt hatte, witterte der Wirt schon einen saftigen Braten – und machte sich sogleich an die Verfolgung des verschreckten Tieres. Bei der wilden Hatz mitten durch die Gastwirtschaft fiel Eberle jedoch auf die Nase. Der Hase entkam unversehrt, und dem Wirt blieb der Spottname „Hasen-Preu“.



Güterwaggons wie diese sorgten dafür, dass auch Bierliebhaber außerhalb Augsburgs in den Genuss der guten Hasen-Biere kamen. Zur Kühlung der Biere während des Transports wurde zumeist Stangeneis verwendet.



DIE CHRONIK DER HASEN-BRÄU

Dass aus der Brauschänke von einst einmal eines der bedeutendsten Brauhäuser Augsburgs, ja sogar ganz Schwabens, werden sollte, konnte im Mittelalter freilich noch niemand ahnen. Ein Blick auf die Chronik der Hasen-Bräu:

1464 • Früheste Erwähnung eines Haus-Preus in der Augsburger Bäcker-gasse, der Ursprung der Hasen-Bräu.

1589 • 125 Jahre später wird dort die Brauerei „Zu den drey Glass“ gegründet, wie die Archive belegen.

1801 • Von jetzt an trägt die Brauerei ihren Namen „Zum Hasen“.

1890 • Am 20. November gründet die Brauerei „Zum Hasen“ die „Actienbrauerei zum Hasen“.

1920er Jahre • Als einzige Brauerei in ganz Schwaben braut die Hasen-Bräu in industriellem Maßstab Bier.

1927 • Über 72.000 Doppelzentner Gerste verarbeitet die Hasen-Bräu. Die Hasen-Biere werden mit eigenen Eisenbahnwaggons, Lastkraftwagen und über den Pferdefuhrpark an die Kunden ausgeliefert.

Bis 1980 • Durch Fusionen und Übernahmen wächst die Hasen-Bräu AG zum größten Augsburger Brauereiunternehmen heran.

2004 • Wie ihre Schwestergesellschaft, die Nürnberger Traditionsbrauerei Tucher, wird die Hasen-Bräu Teil des Familienunternehmens Oetker.

2011 • Eröffnung der neuen Braustätte in der historischen Kälberhalle.



Altes Gastroschild



Etikett & Bierdeckel aus früherer Zeit

Hasen-Biere • Einfach, ehrlich, echt.

HASEN-BRÄU IN DER KÄLBERHALLE. DIE WIEGE DER HASEN-BIERE!



Handabfüllung in nostalgische 2-Liter-Bügelflaschen – zum Mitnehmen.

Wie schon zu Martin Eberles Zeiten – und ganz gewiss in seinem Sinne – pflegen wir die gute Tradition des Haus-Preu bis heute. Seit 2011 sind wir auf dem Areal des alten Augsburger Schlacht- und Viehhofs ansässig, in der historischen Kälberhalle, nahe am Ufer des Lech. Früher verkauften hier die Bauern ihr Großvieh, daher auch der Name. Heute brauen wir hier mit aller handwerklichen Sorgfalt – und schenken braufrisch aus. Der Ort könnte schöner nicht sein, denn das denkmalgeschützte Gebäude ist ein spektakuläres Zeugnis der Industriearchitektur um 1900, wie man es kaum noch findet. Die einzig übrige von ehemals vier alten Markthallen beherbergt Brauerei und Gastwirtschaft in einem.

Ein herrliches Stück Haus-Preu-Tradition zum Selbst-Erleben: Brauerei und Gastwirtschaft in der Kälberhalle!



Das denkmalgeschützte Gebäude – ein spektakuläres Zeugnis der Industriearchitektur um 1900 – beherbergt Brauerei und Gastwirtschaft in einem.



Ein wunderbarer Ort, um seinen Durst zu stillen: Die urige Holztheke der Kälberhalle mit Blick auf die blankpolierten Sudkessel im Brauhaus.

Die Räumlichkeiten werden geprägt von Ziegel und Gusseisen, Eichenholz und Edelstahl – das perfekte Ambiente für einen kleinen, feinen „Haus-Preu“. Von der lichtdurchfluteten, urgemütlichen Gaststube fällt der Blick unweigerlich auf die

Schauen Sie dem Haus-Preu über die Schulter!

BRAUHANDWERK HAUTNAH ERLEBEN

In der Hasen-Bräu kündigt nicht nur jeder Winkel vom guten alten Handwerk des Brauens, hier lässt sich diese Tradition auch direkt und hautnah erleben. Die perfekte Gelegenheit dazu bietet eine Brauereiführung in der Kälberhalle, wo unser Augsburger Original auch heute noch nach alter Art gebraut wird.

Brauereiführungen finden täglich statt – nach Voranmeldung, für Gruppen von 10 bis 20 Personen. Eine tolle Ausflugsidee – auch für Vereine und Betriebe! Nach der ca. einstündigen Führung können Sie das gute Augsburger Original fassfrisch verkosten!

Auskunft und Anmeldung zur Brauereiführung unter:

brauereifuehrung@hasen-braeu.de
oder unter Tel. 0821/32 99-110

Kommen Sie vorbei!



Hier wird Gastlichkeit groß geschrieben: Im liebevoll restaurierten, historischen Saal der Kälberhalle finden bis zu 800 Gäste Platz.

Sudkessel der Hausbrauerei. So können die Gäste den Braumeistern bei ihrem Handwerk über die Schultern sehen – und die dort gebrauten Bierspezialitäten fassfrisch vor Ort genießen.



Bei einer Brauereiführung können Sie uns direkt in den Sudkessel schauen.



Brau-Nostalgie pur – auch die historischen Brauwerkzeuge gibt es zu entdecken.

UNSERE HASEN-BIERE: EINFACH, EHRLICH, ECHT.

Hasen-Bräu steht für Augsburger Brautradition seit 1464. Darauf sind wir nicht nur sehr stolz, sondern stehen vor allem in der Pflicht, dieses Erbe zu erhalten und zu bewahren. Wie einst brauen wir unsere Hasen-Biere in bester Haus-Preu-Tradition. Das heißt: nach alt überlieferten Rezepturen, in handwerklicher Manier – und ganz besonders mit viel Zeit, Muße und Sorgfalt. Es ist selbstverständlich, dass wir zum Brauen ausschließlich sorgfältig ausgewählte und streng kontrollierte Rohstoffe verwenden: kristallklares und besonders weiches Wasser, Malz aus einheimischer Sommergerste, Hefe aus eigener Reinzucht und allerfeinsten Aromahopfen aus der Hallertau.



Mehr Berufung als Beruf: Braumeister bei der Hasen-Bräu.



Quelle: Deutscher Brauer-Bund

Schließlich waren wir Augsburger ja Vorreiter in Sachen Reinheit und Bierqualität. Und daran halten wir uns bis heute. Unsere Hasen-Biere bürgen für den echten, unverfälschten Biergenuss. Dafür steht unser Markenzeichen, der Hase.

Beste Rohstoffe und altes Wissen, sonst nichts.

GUTES BIER ERKENNT MAN AM HASEN!

Bereits seit Beginn des 19. Jahrhunderts ist der Hase das sympathische Markenzeichen der Hasen-Biere. Seine Darstellung mag sich im Lauf der Zeit gewandelt haben, der Charakter unserer Biere jedoch nicht. Einfach, ehrlich, echt – dieses Versprechen zeigen unsere Hasen-Biere jetzt auch deutlich nach außen. Der neue Produktauftritt mit den schlicht gestalteten Papieretiketten vermittelt Tradition, Handwerklichkeit und Bodenständigkeit.



Der Hase im Wandel der Zeit ...

TYPISCH HASEN!

EIN EHRLICHES WORT ZU UNSEREN BIEREN

Während des Mittelalters herrschte gnadenlose Konkurrenz zwischen gewerblichen Brauereien. Mit billigen Zutaten versuchte so mancher Brauer das Sauerwerden des Bieres zu verhindern oder gar zu überdecken. Obschon Hopfen seit dem 12. Jahrhundert offiziell als Bierzutat verwendet wurde, hat man dem Bier vielfach alles Mögliche mit untermischt, so zum Beispiel Ochsen-galle, um nur ein abstruses Würzmittel zu nennen. Anstelle von Getreide sind häufig auch andere stärkehaltige Pflanzen, beispielsweise Bohnen oder Erbsen, eingesetzt worden. Darüber hinaus griff man zu Heilkräutern, etwa Wermut, Bilsenkraut oder Tollkirsche, zur Verstärkung der Rauschwirkung.

Bereits im Jahre 1156 hatte Kaiser Barbarossa in der Augsburger Rechtsverordnung „Justitia civitatis Augustensis“ hinsichtlich der Bierqualität angemahnt: „Wenn ein Bierschenker schlechtes Bier macht oder ungerechtes Maß gibt, soll er bestraft werden. Überdies soll das Bier vernichtet werden.“

Unsere Braumeister brauen Biere streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Insbesondere unsere urwüchsigen Biere wie Hasen extra, welches auf dem Augsburger Plärrer ausgeschenkt wird, und Augsburger Original erwecken wir ausschließlich in den Augsburger Sudkesseln zum Leben. Die weiteren Traditionssorten werden derzeit sorgfältig nach eigener Hasen-Rezeptur in unserer bayerischen Schwesterbrauerei eingebraut, bis ausreichend Gärkapazität in der Hasen-Bräu geschaffen ist.



Unsere gestandenen Braumeister sehen sich der Wahrung der ehemaligen Haus-Preu-Tradition auf's Ehrlichste verpflichtet. Nämlich dass jeder das Bier bereitet, das er am besten herzustellen weiß.

*Wo Hasen-Bier drauf steht,
ist auch Hasen-Bier drin.*



Unser Hasen-Bier-Sortiment: Da findet jeder seinen Lieblings-Hasen!

Augsburger Original

UNSERE BIERSPEZIALITÄT MIT URSPRÜNGLICHEM CHARAKTER



Unser „Augsburger Original“ ist ein naturtrübes Kellerbier, auf traditionelle Weise eingebraut und unfiltriert abgefüllt. Leicht hefig und vollmundig im Geschmack, ungemein süffig – Biergenuss auf unverfälschte Art!

<i>Naturtrübes Vollbier mit fruchtigen und hefigen Noten</i>	Stammwürze	12,3 %
	Alkoholgehalt	5,4 %
	Biertyp	untergäriges Export
	Trinktemperatur	8–10 °C

„Naturtrüb – voller Geschmack!“

Wussten Sie schon?

Unser „Augsburger Original“ gibt es auch im 10 l CoolKeg Fass. In nur 45 Minuten herrlich frisches Bier!



Hasen hell

UNSER SÜFFIG-FRISCHES HELLES

Eine traditionsreiche, untergärige Bierspezialität, beliebt seit Generationen. Leicht gehopft und erfrischend süffig, passt das Hasen hell bestens zu deftiger schwäbischer und bayerischer Küche.

<i>Ursprüngliches Helles, ausgewogene Balance von Würze und Hopfen</i>	Stammwürze	11,5 %
	Alkoholgehalt	5,0 %
	Biertyp	helles Lager
	Trinktemperatur	7–10 °C



Hasen extra

UNSER HELLES DER EXTRA - KLASSE -

Ein angenehm mildes, vollmundiges Exportbier mit einer edlen Hopfennote. Goldgelb funkelnd im Glas und auf der Zunge prickelnd frisch wie vom Fass.

<i>Exportbier, angenehm mild und vollmundig mit leicht fruchtigen Noten</i>	Stammwürze	12,3 %
	Alkoholgehalt	5,3 %
	Biertyp	helles Export
	Trinktemperatur	7–10 °C



„Schmeckt wie frisch vom Fass!“

Weißer Hase

• UNSER •
NATURTRÜBES
WEISS-
BIER

Eine obergärige Weißbierspezialität,
mit feiner Hefetrübung, frisch-fruchtig im Geruch
und vollmundig im Geschmack.



Weißbier mit feiner
Hefetrübung, typisch
obergärige Aromen nach
Banane und Gewürznelke

Stammwürze	11,5 %
Alkoholgehalt	5,2 %
Biertyp	obergäriges Vollbier
Trinktemperatur	7-9 °C

Oster-Festbier

UNSERE FESTTAGS-
SPEZIALITÄT
ZU OSTERN

Unser Oster-Festbier wird speziell und
nur zur Osterzeit eingebraut. Würzig-frisch
und kräftig im Geschmack – ein wahrlich
festlicher Genuss.



13,2 %	Stammwürze
6,0 %	Alkoholgehalt
helles Festbier	Biertyp
8-10 °C	Trinktemperatur

Kräftiges Festbier,
würzig, vollmundig
mit mildem Abgang

Leichte Weiße

• UNSER •
LEICHTES
WEISSBIER

Leichter Weißbiergenuss mit 40% weniger Alkohol
und Kalorien als unser „Weißer Hase“.



7,3 %	Stammwürze	Weißbier mit feiner Hefetrübung, leicht und erfrischend spritzig
2,8 %	Alkoholgehalt	
obergäriges Schankbier	Biertyp	
7-9 °C	Trinktemperatur	

33 DRY

UNSER
FRISCHES PILS
IM HANDLICHEN FORMAT

Ein hopfenbetontes Pilsener mit
ausgeprägter feinherber Bittere.
In der schlanken 0,33 l Longneck-Flasche.



Besonders milde Pilspezialität mit abgerundetem Geschmack.	11,7 %	Stammwürze
	5,0 %	Alkoholgehalt
	Pilsener	Biertyp
	7-9 °C	Trinktemperatur

Hasen-Biere • Einfach, ehrlich, echt.



Gastro-Ausleger

Urige Gläser!

- Pilsglas 0,3 l
- Trumfbecher 0,5 l
- Weizenglas 0,5 l
- Glaskrug 0,5 l



HASEN-BIERE: DIE AUSSTATTUNG IM HANDEL

Verkaufsstark,
authentisch und
praktisch



Im Handel muss kein Kunde dem Hasen hinterherjagen wie dereinst der Haus-Preu Martin Eberle. Hasen-Biere werden gefunden – so einfach ist das. Dafür sorgen wir mit einem übersichtlichen, verkaufsstarken Sortiment aus vielfach bewährten Maßnahmen des Handelsmarketings. Und selbstverständlich auch mit Sonderaktionen zu besonderen Anlässen.

Metoschilder A5



Wandschild für Außenwerbung



Bierdeckelständer

Leuchte

HASEN-BIERE IN DER GASTRO

UNSERE AUSSTATTUNG – FÜR GASTSTUBE UND BIERGARTEN

Die bodenständige Handwerkstradition und die einfache Herkunft aus der uralten Welt des Haus-Preus spiegelt sich auch in unserer Ausstattung für die Gastronomie wider. Hier stört kein seltsam aufgeblasener Schnickschnack, hier lenkt nichts vom wirklich Wesentlichen ab: der Lust auf ein einfaches, ehrliches und echtes Bier. Vom Bierfilz über den Tischaufsteller bis hin zum Blechschild ist die gesamte Auswahl ganz im Sinne des Haus-Preus gehalten.



Speisekartenkasten

Tablett

Speisekarte



2m, 3m, 4m Schirme

Neutraler 6er-Träger



POS-Fahne

Neutraler Kastenstecker



PoS-Holzregal

Hasen-Biere • Einfach, ehrlich, echt.

VERKAUFLISTE

Art.-Nr.: 5116

Augsburger Original

Naturtrübes Kellerbier

- Gebinde: 20 x 0,5 l Euro-Mehrweg-Flasche
- Einheit: Europalette: 40 Kästen in 5 Lagen
- Maße / Einheit (L x B x H): Kasten: 400 x 300 x 264 mm
- Gewicht / Gebinde: Mit Vollgut Kasten: ca. 19,10 kg



EAN-Code: Kasten
4017900511617

EAN-Code: Flasche
4017900511600

Art.-Nr.: 5100

Hasen hell

Helles Vollbier

- Gebinde: 20 x 0,5 l Euro-Mehrweg-Flasche
- Einheit: Europalette: 40 Kästen in 5 Lagen
- Maße / Einheit (L x B x H): Kasten: 400 x 300 x 264 mm
- Gewicht / Gebinde: Mit Vollgut Kasten: ca. 19,10 kg



EAN-Code: Kasten
4017900510016

EAN-Code: Flasche
40179322

Art.-Nr.: 5110

Hasen extra

Helles Export

- Gebinde: 20 x 0,5 l Euro-Mehrweg-Flasche
- Einheit: Europalette: 40 Kästen in 5 Lagen
- Maße / Einheit (L x B x H): Kasten: 400 x 300 x 264 mm
- Gewicht / Gebinde: Mit Vollgut Kasten: ca. 19,10 kg



EAN-Code: Kasten
4017900511013

EAN-Code: Flasche
40179360

UNSERE BIER-SPEZIALITÄTEN AUCH IM COOLKEG FASS



Augsburger Original (Art.-Nr.: 2562)

- Gebinde: 10 l CoolKeg
- Maße / Einheit (L x B x H): Fass: Ø 379 mm, H 373 mm
- Gewicht / Gebinde: Volles Fass: ca. 25 kg

GTIN-Code: CoolKeg
4017900256211



Hasen extra (Art.-Nr.: 2555)

- Gebinde: 20 l CoolKeg
- Maße / Einheit (L x B x H): Fass: Ø 379 mm, H 554 mm
- Gewicht / Gebinde: Volles Fass: ca. 41,5 kg

GTIN-Code: CoolKeg
4017900255511

(Abbildung ähnlich)



Für Bestellungen oder Fragen
sind wir immer parat!

Telefon: (0821) 32 99-0
Fax: (0821) 32 99-101

Art.-Nr.: 5146

Weißer Hase

Obergähriges Weißbier

- Gebinde: 20 x 0,5 l Euro-Mehrweg-Flasche
- Einheit: Europalette: 40 Kästen in 5 Lagen
- Maße / Einheit (L x B x H): Kasten: 400 x 300 x 264 mm
- Gewicht / Gebinde: Mit Vollgut Kasten: ca. 19,10 kg



EAN-Code: Kasten
4017900514618

EAN-Code: Flasche
40179469

Art.-Nr.: 5149

Leichte Weiße

Leichtes Weißbier

- Gebinde: 20 x 0,5 l Euro-Mehrweg-Flasche
- Einheit: Europalette: 40 Kästen in 5 Lagen
- Maße / Einheit (L x B x H): Kasten: 400 x 300 x 264 mm
- Gewicht / Gebinde: Mit Vollgut Kasten: ca. 19,10 kg



EAN-Code: Kasten
4017900514915

EAN-Code: Flasche
40179544

Art.-Nr.: 5120

Oster-Festbier

Die Festbier-Spezialität

- Gebinde: 20 x 0,5 l NRW-Mehrweg-Flasche
- Einheit: Europalette: 40 Kästen in 5 Lagen
- Maße / Einheit (L x B x H): Kasten: 400 x 300 x 290 mm
- Gewicht / Gebinde: Mit Vollgut Kasten: ca. 19,80 kg



EAN-Code: Kasten
4006298512016

EAN-Code: Flasche
4006298512009

Art.-Nr.: 5130

33 Dry

Untergähriges Pils

- Gebinde: 24 x 0,33 l Longneck / Ale-Mehrweg-Flasche
- Einheit: Europalette: 40 Kästen in 5 Lagen
- Maße / Einheit (L x B x H): Kasten: 395 x 295 x 260 mm
- Gewicht / Gebinde: Mit Vollgut Kasten: ca. 17,40 kg



EAN-Code: Kasten
4017900513017

EAN-Code: Flasche
40179599



Hasen-Bräu Brauereibetriebsgesellschaft mbH

Hasen-Brauerei: in der Kälberhalle, Berliner Allee 36, 86153 Augsburg

Verwaltung: Unterer Talweg 87, D-86179 Augsburg • Telefon: (0821) 32 99-0 • Fax: (0821) 32 99-111

E-Mail: info@hasen-braeu.de • Internet: www.hasen-braeu.de

Bank: Commerzbank AG, Kto. 1 019 387 00, BLZ 720 800 01, IBAN DE45720800010101938700, BIC DRESDEFF720

Geschäftsführer: Fred Höfler, Karl-Heinz Wöhrle

Amtsgericht: Augsburg HRB 16266 • USt-Id-Nr: DE 811 131 624 • Steuernummer: 218/178/07000