



Klier-Bräu Ettenberg



Probier das Bier von Klier

www.klier-bier.de

Reuteweg 23a · 87544 Blaichach/Ettenberg
Tel. (08321) 608657 · Fax (08321) 608658

Schon immer wollte der Ettenberger Markus Klier Brauer werden und sein Hobby zum Beruf machen. Nach einer Ausbildung zum Maschinenschlosser fasste er dann den Entschluss, seinen Traum Wirklichkeit werden zu lassen und startete seine „Brauer-Karriere“ mit einer Lehre zum Brauer und Mälzer. Nach Stationen in mehreren Allgäuer Brauereien, wo er sich jeweils „das Beste aneignete“ und die praktischen Fähigkeiten erweiterte, gab er sich zum Studium nach München und schloss mit dem Titel „staatlich geprüf-

ter Produktionsleiter für Brauwesen und Getränkechnik“ und mit dem „Braund- und Malzmeister“ ab.

Was als Nebenerwerb im Jahr 1997 begann, fand jetzt im August 2003 seine Fortsetzung mit dem kühnen Schritt in die Selbstständigkeit. In speziell angefertigten Sudkesseln und Behältern werden hier in Ettenberg im gelben Brauereigebäude (an der Straße nach Gunzesried die letzte Einfahrt links) Bierspezialitäten nach eigenen Rezepten und Vorstellungen konform dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Hierfür finden ausschließlich Rohstoffe aus der unmittelbaren Umgebung Verwendung. Spezialmalze aus der Gegend von Biberach sowie edler Aromahopfen aus Tettngang geben den Bieren einen ganz besonderen Charakter. Markus Klier verwendet keinerlei Bitterstoffhopfen! Bis zu sechs verschiedene Malzsorten aus ökologischem Anbau kommen zum Einsatz.

Angeboten werden diese Biere in der traditionellen 0,5-Liter Maurer-Bügelflasche, die sich in einer handgefertigten soliden Holzkiste befinden. Alternativ dazu ist auch ein leichter Kunststoffträger erhältlich. Für Grillparties und

Feste und als Geschenk eignet sich die originelle 2-Liter Bügel-Flasche. Folgende Biere werden in der südlichst gelegenen Hausbrauerei Deutschlands eingebraut:

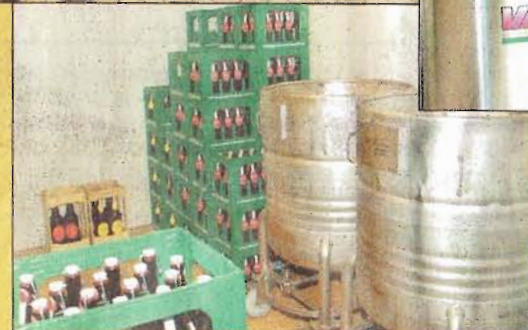


Ettenberger Weizenbier (dunkel, malzaromatisch, vollmundig - ganzjährig)
Ettenberger Spezial (hell, hopfenbetont, süffig - ganzjährig)
Ettenberger St. Martinus Weizen-Doppelbock (dunkel, malzig, kräftig - ab 1. November bis ca. März)
Ab Mai nächsten Jahres kommt ein Maibock zum Ausstoß. Zweimal pro Woche wird in Ettenberg

gebraut, wobei pro Sud 300 Liter Ausschlagmenge zur Verfügung stehen. Das köstliche Bier wird von Hand abgefüllt und besitzt eine herausragende Qualität und Gleichmäßigkeit, auf die Markus Klier größten Wert legt. Ein immer größer werdender Kundenstamm, bei dem sich Herr Klier ganz herzlich bedanken möchte, bestätigt die gute Arbeit, die der Brauer in seinem Ein-Mann-Full-Time-Betrieb leistet. Schrotten, brauen, lagern, abfüllen, verkaufen - alles wird von Markus Klier selbst erledigt. Noch wird das Bier für Selbstabholer hier in Ettenberg verkauft, demnächst ist es in verschiedenen Oberallgäuer Getränkemärkten und in mehreren Gaststätten erhältlich. Geplant ist ebenfalls ein Auslieferungsdienst (1x pro Woche).

Alle 14 Tage donnerstags (18 Uhr) wird eine Brauereiführung mit tipperiger Brotzeit nach telefonischer Anmeldung angeboten.

Mit unglaublichem Enthusiasmus und großer Freude an der Arbeit hat Markus Klier sein Steckpferd zum Beruf gemacht: „Für mich gibt's nichts Schöneres, als Bier zu brauen!“ Und das Ergebnis kann sich wirklich sehen und vor allem „munden“ lassen - zum Wohl!



Kennen Sie schon die naturtrüben Ettenberger Bierspezialitäten aus der südlichst gelegenen Hausbrauerei Deutschlands?

Herzlich willkommen zum

1. Ettenberger Bierfest

am Samstag, 18. Oktober 2003 ab 12 Uhr
(bei jeder Witterung - beheiztes Zelt)

*Musikalische Umrahmung mit „D' Obermaiselschtuinar“
und dem Trio „Lino - Bäna - Andi“*

*Böllerschützen Burgberg
Brauereiführungen*

Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt

*(Käsespezialitäten von der Alpe Derby -
Steaks und Bratwürste von der Metzgerei Müller, Immenstadt)*

