



BRAUEREI-GASTHOF  
**KUNDMÜLLER**

Brauerei · Gästehaus  
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller  
Weiher 13  
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: [info@brauerei-kundmueller.de](mailto:info@brauerei-kundmueller.de)  
Tel.: +49 9503 500 04 01

PRESSEMITTEILUNG

# Eine fränkische Erfolgsgeschichte

„150 Jahre Weiherer Bier“ - Jubiläumsfest im Juni

## **Weiher, 03. Juni 2024**

150 Jahre Weiherer Bier! Eine Zahl, die nicht nur stolz macht, sondern das Lebenswerk der Familie Kundmüller zu einem macht, das man auch in Franken nicht mehr oft erlebt. Das muss gefeiert werden: Vom 14. bis 16. Juni wartet in Weiher ein Programm, das seinesgleichen sucht. Aber der Reihe nach...

Unglaubliche 150 Jahre ist es her, dass die Familienbrauerei im Jahr 1874 von Michael Bayer gegründet wurde. Die Geschichte der Familie reicht dabei sogar bis ins Jahr 1782 zurück. Seitdem ist das Anwesen in Weiher im Familienbesitz. Zu Beginn handelt es sich um einen Gutshof, im Vordergrund steht die Landwirtschaft. Heute kaum zu glauben, aber wahr: Damals wird Wein angebaut!

Zu unserem Glück gründet Michael Bayer 1874 die Brauerei. Gebaut wird diese an der Stelle des alten Kelterhauses. Im Winter wird nun eine Sorte Bier gebraut. Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts – Michael Bayer stirbt 1902, sein Sohn Johann unerwartet im Jahr 1907 - läuft die Brauerei unter dem Namen Bayer. Nachdem Johann Bayer seine Ehefrau Elisabeth und 3 Kinder hinterlässt, heiratet diese im Jahr 1908 in 2. Ehe Adam Grünthaler, der nun auch die Brauerei übernimmt und diese über fünf Jahrzehnte weiterentwickelt. Im Jahr 1960 folgt der nächste kuriose Schicksalsschlag für die Familie. Als Adam Grünthaler den Betrieb übergibt, folgt mit Michael Grünthaler ein Brauereichef für nur wenige Stunden. Er stirbt noch in derselben Nacht im Alter von nur 50 Jahren an Herzstillstand und hinterlässt seine Frau und drei Töchter. Eine Erbgemeinschaft übernimmt Brauerei, Landwirtschaft und Gaststätte. Während sich seine Frau Maria um den Gasthof und um die drei Töchter Gunda, Mathilde und Anna kümmert, übernimmt Michael Grünthalers Stiefbruder Michael Bayer das Sudhaus.

1964 folgt der Einschnitt, dem die Brauerei Kundmüller ihren heutigen Namen verdankt. Die jüngste Tochter Anna heiratet den Landwirt Erwin Kundmüller. Ab 1969 führen sie den Brauerei-Gasthof zusammen. Während Anna meist in der Landwirtschaft arbeitet, braut Erwin neben der Arbeit auf dem Feld Bier. Mit Erwin ändert sich der Hefetyp, das Weiherer Bier ist nun untergärig. Das ist die Geburtsstunde des heutigen Weiherer Lagers. Der Ausstoß liegt bei 350 Hektolitern im Jahr. Gelagert wird das bernsteinfarbene Unfiltrierte in großen Mutterfässern zu je 600 Litern in einem alten Felsenkeller. Relikte aus dieser Zeit finden sich heute im Weiherer Biermuseum.

1989 steigt Roland Kundmüller ins Familienunternehmen ein und startet eine kleine Revolution: Während zu Rolands Ausbildungszeiten nur das Weiherer Lager gebraut und aus dem Fass ausgeschenkt wird, führt er den Weiherer Bock, inklusive der heute schon traditionellen Weiherer Bockbieranstiche ein. Ein neues Sudhaus wird gebaut, das bis vor Kurzem im Einsatz war und auch in den Jahren darauf folgen zahlreiche Umbau-, Erweiterungs- und Modernisierungsmaßnahmen, die Abfüllung in Flaschen, viele neue Sorten und Preise. Die ersten Auszeichnungen waren „Bierkeller des Jahres“ und der erste European Beer Star in SILBER für das Weiherer Rauch 2006.



**BRAUEREI-GASTHOF  
KUNDMÜLLER**

Brauerei · Gästehaus  
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller  
Weiher 13  
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: [info@brauerei-kundmueller.de](mailto:info@brauerei-kundmueller.de)  
Tel.: +49 9503 500 04 01

In 2007 treten die Brüder Roland und Oswald Kundmüller offiziell in die Geschäftsführung ein und prägen das Familienunternehmen fortan. Unter ihrer Leitung wird die Brauerei weiter modernisiert. Vor allem der Schutz der Umwelt in der Heimat spielt dabei eine große Rolle. So wird sie 2011 als Bio-Brauerei zertifiziert und 2012 als SOLARBIER-Brauerei ausgezeichnet. Mit dem Weiherer Bock Bourbon Style Holzfassgelagert kreieren Roland und Oswald Kundmüller bereits weit vor dem weltweiten "Craft Bier Trend" ihre erste außergewöhnliche Bierspezialität in der Champagnerflasche. Im Dezember 2014 wird der erste Collaboration Brew mit der Cervejaria Bamberg aus Brasilien, die auch heute noch als Partner an Bord ist, eingebraut – der Weiherer / Cervejaria Bamberg Rauchbock. Es startet außerdem die umfassende Renovierung des Gasthofes. 2015 gibt es zum ersten Mal den Gemeinschaftssud „36 Kreisla“, das erste Landkreisbier der Welt. Initiiert wurde das Projekt vom Landrat des Landkreises Bamberg, Johann Kalb. Die Idee und die Umsetzung, dies als Gemeinschaftssud einzubrauen, kommt von der Brauerei Kundmüller. 2017 wird das Weiherer Biermuseum ins Leben gerufen, das im Sommer 2018 auf dem großen Brauereifest offiziell vorgestellt wird.

2019 geht es "ausgezeichnet" weiter. Knapp 20 Medaillen beim International Craft Beer Award und European Beer Star sprechen für sich. Zudem treffen die Geschäftsführer in diesem Jahr eine wichtige Entscheidung. Die Brauerei soll neu gebaut werden, ein wahres Großprojekt, das in unerwartet schwere Zeiten startet. Denn, wie wir wissen, ist 2020 in vielerlei Hinsicht besonders. Auf der einen Seite ändert das Corona-Virus Planungen, Leben und Schaffen in der Brauerei, auf der anderen Seite lässt man sich nicht unterkriegen. Mit einer groß angelegten Aktion gegen das Wegschütten von Bier zeigt man Erfindergeist und geht den Weg unbeirrt weiter. Das Highlight des Jahres ist die Fertigstellung der neuen innovativen und energieeffizienten Brauerei mit Schrotrei, einem 60hl-5-Geräte-Sudhaus, neuem Hefe-, Gär- und Lagerkeller mit zwei offenen Gärtanks, zentraler Kälteanlage, Labor, Sozialräumen und Besucherpodest. Das Großprojekt mit über drei Millionen Investitionsvolumen ist der ganze Stolz der Kundmüller-Brüder. Ab Frühjahr 2020 werden alle Sorten auf der neuen Anlage gebraut. Die Einweihung des Sudhauses kann, bedingt durch die Pandemie, erst im Rahmen eines 2-tägigen Brauereifestes im Juli 2022 gefeiert werden.

2023 und 2024 folgen, passend zum anstehenden Jubiläum, die höchsten Auszeichnungen für Weiherer Biere. Das Weiherer Pils gewinnt im letzten Jahr den Weltmeistertitel bei den World Beer Awards und 2024 räumt die Brauerei Kundmüller beim größten Bierwettbewerb der Welt, dem World Beer Cup, drei Medaillen ab. Das Weiherer Kräusen Hell erhält Gold, während das Weiherer Rauch und der Weiherer Weizenbock jeweils Silber gewinnen. Damit wurde die Brauerei Kundmüller 2024 zur erfolgreichsten europäischen Brauerei und zur erfolgreichsten Brauerei außerhalb Amerikas im Wettbewerb.

### **Das Jubiläumsjahr 2024 und das große Fest**

2024 steht nun ganz im Zeichen des 150-jährigen Jubiläums. Gefeiert wird 150 Jahre Weiherer Bier und es gibt über das ganze Jahr verteilt viele bierige Veranstaltungen. Eingeläutet wurde das Jahr mit der Umstellung des Weiherer Pils von der Bügelverschluss- auf die Euro-Flasche im Januar. Außerdem gab es gleich zu Beginn des Jahres zwei große Investitionen: der neuer Flaschenfüller "Craftmate" von der Firma Krones wird angeschafft. Somit ist eine besonders produktschonende, qualitätsoptimierte und energieeffiziente Abfüllung möglich. Pünktlich zum Ende des Betriebsurlaubs am 1. Februar wird die Modernisierung der Gastro-Küche fertig gestellt. Sowohl der neue Füller, als auch die neue Küche werden im Zuge des großen Jubiläumsfests eingeweiht. Dieses steigt vom Freitag 14. Juni bis Sonntag 16. Juni, natürlich auf dem Brauereigelände in Weiher!

150 Jahre Weiherer Bier – ein Meilenstein! Nun wird drei Tage durchgefeiert und für Klein und Groß ist dabei so einiges geboten. An allen drei Tagen wartet auf die kleinen Weiherer-Fans das Kinder-Karussell, dazu am Samstag und Sonntag eine Hüpfburg, Glücksrad, Kinderschminken und vieles mehr. Gleichzeitig



**BRAUEREI-GASTHOF  
KUNDMÜLLER**

Brauerei · Gästehaus  
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller  
Weiher 13  
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: [info@brauerei-kundmueller.de](mailto:info@brauerei-kundmueller.de)  
Tel.: +49 9503 500 04 01

dürfen sich die großen Bierfreunde auf den Sondersud „Weiherer Festbier“ freuen, den man mit verschiedenen fränkischen Leckereien genießen kann. Vom Leberkäs, über Schäufelra, bis zum Bierbrauerbraten und Brotzeiten wird für jeden etwas dabei sein.

Besonders gut schmeckt der Sondersud aus dem Jubiläums-Willibecher und dem Jubiläumskrug. Diese Stücke fränkischer Biergeschichte kann man sich auch nach Hause holen. Die verschiedenen Varianten gibt es schon vor dem Festwochenende in der Brauereigaststätte und im Getränkemarkt in Weiher, sowie natürlich am Fest selbst zu kaufen. Pünktlich zum Festakt erscheint auch die neue Weiherer Chronik, in der die Geschichte der Familienbrauerei detailliert erzählt wird. Verkauft wird diese für nur 3€. Der Betrag wird komplett an das Kinderhospiz Sternenzelt in Bamberg gespendet!

Musikalisch untermalt wird das Wochenende jeden Tag von einer anderen regionalen Musikgruppe. Freitags starten die „Zucchini – die scharfen Partygurken“, am Samstag folgt die fränkische Kultband „Dochrinna“ und am Sonntag darf man sich gleich auf zwei Auftritte freuen. Zum Weißwurst-Frühschoppen ist das Duo „M&M“ vor Ort in Weiher und nachmittags beenden „Suzan Baker & Dennis Lüddicke“ das ereignisreiche Wochenende.

Für alle Neugierigen bietet das Festprogramm gleich mehrere Möglichkeiten, in die Welt des fränkischen Bieres abzutauchen: geführte Touren zu „150 Jahre Weiherer Bier“, am Samstag und Sonntag füllt Braumeister Georg Lechner den Sondersud des Festbieres in traditioneller Form per Hand ab und mit der offiziellen Eröffnung am Samstag startet die neue Self-Guided-Tour "Neigschaut".

Der offizielle Festakt am Samstag wird zweifellos der Höhepunkt des gesamten Festwochenendes. Dieser wird durchgehend von Radio Bamberg, die mit den Bamberger Kultmoderatoren Fabi und Stego vor Ort sind, live aus Weiher begleitet.

Ab 14:30 Uhr begrüßen Roland und Oswald Kundmüller ihre Gäste aus aller Welt und stellen dabei persönlich die neue Chronik und die Self-Guided-Tour „Neigschaut“ vor. Neben zahlreichen Brauereikollegen und Freunden, werden auch Landrat Johann Kalb, der Regierungsvizepräsident von Oberfranken Thomas Engel, Landtagsabgeordnete Melanie Huml, der Geschäftsführer des Verbandes Private Brauereien Bayern Stefan Stang und die ehemalige Bayrische Bierkönigin Sabine Berget erwartet. Sie freuen sich schon auf den Besuch in Weiher und werden ihre bierigen Grußworte an die anwesenden Gäste und Jubilare richten.

Nach der Begrüßung folgt die Einweihung des neuen Füllers und der neuen Küche durch Pfarrer Christian Montag mit anschließender kurzer Führung durch die Brauerei, bevor gegen 16:45 Uhr das Festbier dann offiziell durch Sabine Berget angestochen wird.

Das Team der Brauerei Kundmüller freut sich mit allen Gästen auf ein gelungenes Jubiläumsfest „150 Jahre Weiherer Bier“.

Alle Termine des Jahres finden Sie immer auf [www.brauerei-kundmueller.de/termine](http://www.brauerei-kundmueller.de/termine).  
Bilder, Logo, uvm. finden Sie auf <https://www.brauerei-kundmueller.de/downloads>



BRAUEREI-GASTHOF  
**KUNDMÜLLER**

Brauerei · Gästehaus  
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller  
Weiher 13  
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: [info@brauerei-kundmueller.de](mailto:info@brauerei-kundmueller.de)  
Tel.: +49 9503 500 04 01

## Das Festprogramm

### Freitag, 14. Juni

- Ganztags
  - Programm für Kinder mit Karussell
  - eigens eingebrauter Sondersud Weiherer Festbier
- ab 11 Uhr: Fränkischer Mittagstisch mit Hausmacher Leberkäs, Schäufelra, Bier-Hax'n, Bierbrauerbraten, Sauerbraten sowie Brotzeiten
- ab 14 Uhr: Kaffee und Kuchen
- ab 17 Uhr: **Unterhaltungsmusik mit den Zucchini - die scharfen Partygurken**

### Samstag, 15. Juni

- Ganztags
  - **Radio Bamberg mit Fabi und Stego live vor Ort**
  - Programm für Kinder mit Karussell, Hüpfburg, Glücksrad, Kinderschminken ...
  - eigens eingebrauter Sondersud Weiherer Festbier
  - 150 Jahre Weiherer Bier-Tour
  - Historische Handabfüllung des Festbieres live durch Braumeister Georg Lechner
- ab 11 Uhr: fränkischer Mittagstisch mit Schäufelra, Bier-Hax'n, Bierbrauerbraten, Sauerbraten sowie Brotzeiten, Hausmacher-Bratwürste und Steaks vom Grill
- ab 12 Uhr: Infostand rund ums Getreide und dessen Veredelung zu Malz als einer der Hauptrohstoffe zur Herstellung von Bier durch die Firma IREKS
- ab 14 Uhr: Kaffee und Kuchen
- **ab 14.30 Uhr: Offizielle Begrüßung durch Roland und Oswald Kundmüller**
  - Vorstellung der neuen Chronik (Verkauf für 3€, der Erlös geht ans Kinderhospiz Sternenzelt) und der Self-Guided-Tour "Neigschaut"
  - Grußworte von Landrat Johann Kalb, MdL Melanie Huml, Geschäftsführer des Verbandes Private Brauereien Bayern Stefan Stang
  - Ab ca. 15.40 Uhr: Einweihung des neuen Füllers und der neuen Küche durch Pfarrer Christian Montag und Führung durch die neue Brauerei
- **16.45 Uhr**  
**Anstich des Festbieres durch die ehemalige Bayerische Bierkönigin Sabine Berget**
- ab 18 Uhr: Stimmung mit „Dochrinna“

### Sonntag, 16. Juni

- Ganztags
  - Programm für Kinder mit Karussell, Hüpfburg, Glücksrad, Kinderschminken...
  - eigens eingebrauter Sondersud Weiherer Festbier
  - 150 Jahre Weiherer Bier-Tour
  - Historische Handabfüllung des Festbieres live durch Braumeister Georg Lechner
- ab 10 Uhr: **Weißwurst-Frühschoppen mit „M&M“**
- ab 11 Uhr: fränkischer Mittagstisch mit Schäufelra, Bier-Hax'n, Bierbrauerbraten, Sauerbraten sowie Brotzeiten, Hausmacher-Bratwürste und Steaks vom Grill
- ab 14 Uhr: Kaffee und Kuchen
- ab 16.30 Uhr: **Suzan Baker & Dennis Lüddicke**