

Kulinarische Bierköstlichkeiten aus dem Tannheimer Tal



Die Brauerei ist mitten in Tannheim

In Mitten von Tannheim, gleich neben der Kirche befindet sich in einem der ältesten Häuser von Tannheim seit 2004 die Privatbrauerei s'Höf Bräuhaus. Priska und Kurt Kleiner haben mit viel Liebe zum Detail ein richtiges Schmuckstück nach Tannheim gezaubert. Im gemütlichen Brauereilokal kann eine bodenständige Tiroler Hausmannskost genossen werden. Oft werden die Gerichte vom Koch Josef mit einer Prise Pfiff mit der internationalen Küche verbunden. Dazu gibt es eines der leckeren selbstgebrauten Biere, ein Helles, Dunkles oder Weizenbier. Gebraut wird selbstverständlich nach dem deutschen Reinheitsgebot. Der Gerstensaft besteht aus circa 2200 Inhaltsstoffen, dessen geheimnisvolle, heilwirkende Zusammensetzung gilt es noch im Detail zu erforschen. Aber eines ist sicher: Durch das deutsche Reinheitsgebot sind unerwünschte Nebenwirkungen bislang nur bei übermäßigem Konsum aufgetreten. Seit 2006 wird in der Privatbrauerei s'Höf Bräuhaus ein Bierbrand gebrannt. Bieraromen auf ganz besondere Weise entfalten sich in den selbst angesetzten Bier- oder Gewürzlikören, die entweder im Lokal getrunken oder als Mitbringsel aus dem Tannheimer Tal mit nach Hause genommen werden können. Aber damit noch nicht genug. Die Privatbrauerei stellt neben Bier, Bränden und Likören auch noch Bieressig her. In einem aufwändigen Gärverfahren wird das helle oder dunkle Bier zu Essig vergoren. Nach einigen Wochen Lagerzeit ist der Essig dann zum Verzehr bereit und schmeckt zu allen Ge-

richten, die gerne mit Bier getrunken werden. Je nach Saison werden verschiedene Ansatzessige angeboten, so zum Beispiel Knoblauchs-ig, Kräutere-ssig, Pfeffer-essig oder ein scharfes Chiliessig.

Das Team des s'Höf Bräuhauses schwört auf die Wirkung des Bieres. In deutschen Klöstern des Mittelalters, speziell von Hildegard von Bingen, wurde die beruhigende Wirkung des Bieres genutzt. Ihre Theorie wird heutzutage von Stressforschern bestätigt. Studien belegen, ein Gläschen am Abend beugt Herzinfarkt vor. Ein Mix aus Bier und verschiedenen Zutaten soll den Stoffwechsel anregen und der Verdauen helfen.

Bier als Beautyprodukt wurde bereits von den Ägyptern oder auch Kaiserin Sissy von Österreich eingesetzt. Zahlreiche Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren und Spurenelemente, die besonders für Vitalität von Haut, Haar und Nägeln wichtig sind, befinden sich nämlich in der Bierhefe. Der im Bier enthaltene Natur-Mix befreit die Haut von Unreinheiten und wirkt antibakteriell.



Chefkoch Josef und Sevice-Wunder Dunja freuen sich auf Ihren Besuch

Wer Bier einmal ganz anders genießen möchte, kann in der Privatbrauerei s'Höf Bräuhaus eines der besonders gut schmeckenden Bier-Cocktails versuchen: Erdbeerbier, Balsamicobier oder Tai-Bier.

Neben den kulinarischen Getränken wird jeden Donnerstag im Sommer gegrillt. Während der Hauptsaison gibt es Tanz und Unterhaltung beim OIdieabend am Mittwoch.

Jeden Dienstag und Samstag kann das Bier beim HAXENTAG genossen werden.

s'Höf Bräuhaus
Unterhöfen 28
A-6675 Tannheim
Tel: +43(0) 676 / 843 128201
Mail: bier@hoef-braeuhaus.at
www.hoef-braeuhaus.at



Das Bier wird im Gasthaus gebraut.



Die gemütliche Stube lädt zum Verweilen und Genießen ein.

FruchtExpress

• Obst

Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit!

