

Die Familienbrauerei

/ Die Historie der Martinsbräu

Die Martinsbräu war von Anfang an eine Familienbrauerei. Die ersten Gebäude stammen aus den Jahren 1881 bis 1883, als die beiden Markt-Heidenfelder Brüder Heinrich und Georg Martin ihre Brauerei gründeten. Heinrich hatte das Brauhandwerk in Pfaffenhofen an der Ilm und im russischen St.-Petersburg gelernt. Im Sommer 1883 gab es das erste Martins-Bier. 1914 hatte die Brauerei 15 Mitarbeiter und einen Ausstoß von 12.000 Hektolitern. Vier Pferdegespanne und der erste LKW brachten das Bier zu den Kunden.

1923 erreichte die Martinsbräu von der Marktgemeinde MarktHeidenfeld die Zusage, künftig Spessartwasser aus dem Weihergrund beziehen zu können. 1930 wurde ein größeres Sudhaus errichtet, kurz darauf repräsentative Bürogebäude. 1935 wurde ein eigener Brunnen gebohrt (Tiefe: 51 m). 1939 gelang die Übernahme der Konkurrenz: Die MarktHeidenfelder „Bürgerbräu“ der Familie Lermann gehört damit der Martinsbräu. Der Ausstoß liegt nun bei 40 000 hl.

1953 starb Kommerzienrat Mayr. Seine Frau Hedwig führt nun das Unternehmen alleine. Sie verdoppelt die Kapazität des Sudhauses und schafft Sozialräume für die Belegschaft. 1955 trat ihr Neffe Walter Martin in die Geschäftsleitung ein. 1960 starb Hedwig Mayr, geb. Martin. Die Einzelfirma wird in eine Kommanditgesellschaft umgewandelt. Geschäftsführer ist Walter Martin. Seine Frau Barbara, geb. Bauer aus Distelhausen, arbeitet in der Familienbrauerei mit.

1988 starb Walter Martin. Im Alter von 26 Jahren übernimmt seine jüngste Tochter Maria die Leitung des Unternehmens und sie leitet das Familienunternehmen in der vierten Generation bis heute. 1995 Generalsanierung des Gasthauses „Bräustüble“. 2001 konnte sich Maria Martin von den bisherigen Mitgesellschaftern trennen und das Unternehmen in eine GmbH & Co. KG umwandeln. Damit wird sie alleinige Besitzerin der Martinsbräu.



Bierkarte

Das Maß ist voll!

/ Ausschankgrößen aus aller Welt

Steign: Österreich, Bayern > 24 Bierdosen
Gallon: USA > 3,785l Krug
Stiefel: Österreich > 2,0l
Kanne: alte studentische Maßeinheit > 1,85l
Pitcher: USA, GB, Malta, CAN, AUS > 1,5l – 1,9l
Yard: GB > 1,136l im 50cm hohen Glas
Maß: Bayern > 1l
Longneck: Australien > 0,75l
Pint: GB, IR > 0,568l / USA > 0,473l
Half Pint (Ladies Pint): GB, IR > 0,284l
Half Pint (Ladies Pint): USA > 0,227l

Seidla: Franken > 0,5l im Krug
Halbe: Bayern > 0,5l im Krug oder Glas
Henkel: Berlin > 0,4l – 0,5l im Bierseidel
Chübeli: Schweiz > 0,3l
Middy, Pot, Handle, Schooner: AUS > 0,285l
Demi: Frankreich > 0,25l
Stange: Köln > 0,2l
Stößchen: Köln > 0,1l
Stößchen: Dortmund > 0,15l
Pfiff: Österreich > 0,1l – 0,2l

Unser Bräustüble

/ Die Historie des Bräustüble

Wer beim „Bräustüble“ in MarktHeidenfeld an die Martinsbräu denkt, liegt richtig – wenn auch nicht ganz: Das „Bräustüble“ in der Mitteltorstrasse wird heute selbstverständlich mit der Martinsbräu in Verbindung gebracht. Ursprünglich gehörte es jedoch zur Bürgerbräu, deren Betriebsgebäude sich unmittelbar daran anschlossen.

Um 1817 gründete der „Löwen“ – Wirt Bernhard Kaiser das Bürgerliche Brauhaus, die spätere Bürgerbräu. Als offizielles Gründungsjahr wird 1835 angegeben. Es handelt sich vermutlich um das Jahr, in dem die Brauerei in die Mitteltorstrasse umgezogen ist. 1900/1901 errichtete ihr Besitzer Karl Lermann ein eigenes Brauereigut am Istel, den Baumhof, um Hopfen anzubauen. 1939 erwarb ausgerechnet die jüngste MarktHeidenfelder Brauerei die Bürgerbräu, und stellte die Produktion

der Konkurrentin ein. Bei dieser jüngsten Brauerei handelt es sich um die 1883 von den Brüdern Heinrich und Georg Martin gegründete Martinsbräu. Von 1943 bis 1967 war Fritz Schubertrügmer und von März 1968 bis Mitte November 1994 war „der Till“ Stahl Wirt im „Bräustüble“. 1995 wurde der Festsaal im Obergeschoß errichtet. Danach gab es mehrere Pächterwechsel.

An Fasching 1999 übernahmen Elvira und Thomas Karpf das Bräustüble. Seither findet sich hier eine gesunde Mischung aus Tradition und Moderne, sowohl beim Essen, als auch den Gästen. Das Bräustüble bietet jung und alt einen gastfreundlichen, bunten Rahmen für einen kommunikativen, spassigen Abend mit Freunden, fränkischer und internationaler Küche und leckerem Martinsbräu Bier.

Weltweit: Prost! / Ägyptisch: Feesihetak / Albanisch: Gezuar
Arabisch: Shereve / Baskisch: Osasuna / Brasilianisch: Saude
Bulgarisch: Na zdrave / Kantonesisch: Gom bui
Mandarin: Gan bei / Dänisch: Skal / Englisch: Cheers / Esperanto: Jeviasano / Estnisch: Terviseks / Farsi: Ba'sal'a'ma'ti
Finnisch: Kippis / Französisch: Santé / Griechisch: Jámas
Hawaiianisch: Okole moluna / Holländisch: Proast / Irisch: Sláinte
Isländisch: Skál / Italienisch: Salute / Japanisch: Kanpai
Jiddisch: Mazel tov / Kenianisch: Rathima andu atene
Koreanisch: Chukbate / Kroatisch: Ziveli / Lettisch: Uz veselibu
Libanesisch: Kesak / Marokkanisch: Saba wa'afiab
Norwegisch: Skál / Pakistanisch: Sanda bashi
Phillipinisch: Mabubay / Polnisch: (Na) zdrowie / Rumänisch: Noroc
Russisch: Na zdorovje / Spanisch: Salud / Suaheli: Maisha marefu
Thailändisch: Chokdee / Tschechisch: Na zdravi
Türkisch: Serefe / Ungarisch: Egeszsegere / Ukrainisch: Budmo
Walisisch: Lechyd da / Zulu: Ooggywawa

www.braeu-stueble.de

in Bierspe

Fränkischer

frischer

Unsere Biere

Skt. Martinus Pilsner vom Fass

Fein, herb und edel.
Stammwürze: 11,7%
Alkoholgehalt: 4,9% Vol.

0,3l > € 2,20
0,4l > € 2,70



Skt. Martinus Landbier Dunkel vom Fass

Kräftige Farbe, malzig
und leicht gehopft.
Stammwürze: 12,5%
Alkoholgehalt: 5,1% Vol.

0,3l > € 2,20
0,4l > € 2,70



Skt. Martinus Weizen Hefe hell vom Fass

Das zischt! Bestes Weizenmalz,
feine Hefe, Aromahopfen.
Stammwürze: 12,3%
Alkoholgehalt: 5,1% Vol.

0,3l > € 2,50
0,5l > € 3,30



Skt. Martinus Weizen Hefe dunkel

Das zischt auch! Eine Spezialität,
würzig, leicht malzig und dunkel.
Stammwürze: 12,3%
Alkoholgehalt: 5,1% Vol.

0,5l > € 3,30



Martinsbräu Radler

Von uns frisch mit Pils vom Fass und
Zitronenlimo für Sie gemischt.

0,3l > € 2,20
0,4l > € 2,70



Skt. Martinus Zwickl

Zwickl, die ursprüngliche Form Bier zu
genießen. Unfiltriert, naturbelassen,
würzig. Zwickl so nennen die Brauer
den ersten Schluck aus dem Lagertank.
An ihm erkennen Sie die Qualität
Ihrer Braukunst.

Stammwürze: 11,5%
Alkoholgehalt: 5,4% Vol.

0,5l > € 3,30



Skt. Martinus Leicht

Erfrischend und leicht. Schankbier mit
40% weniger Alkohol als unser Pils.
Stammwürze: 7,5%
Alkoholgehalt: 2,9% Vol.

0,5l > € 3,10



Skt. Martinus Helles

Der Helle Wahnsinn! Brauhandwerk mit
unterfränkischem Gerstenmalz
und Aromahopfen aus der Hallertau.
Alkoholgehalt: 4,7% Vol.

0,33l > € 2,50



Unsere Biere

Skt. Martinus Weizen alkoholfrei

Ein echtes Weizen... fast!
Ganz viel Geschmack, ohne Alkohol!

0,5l > € 3,30



Erdinger Kristallweizen

0,5l > € 3,30



Pils Maß oder Radler Maß

1l > € 6,20



Skt. Martinus alkoholfrei

Ja, das geht: Genuss ohne Alkohol!

0,5l > € 3,10



Saisonbiere in der 0,5l Bügelflasche

Zu jeder Jahreszeit und für jeden
Geschmack, das Richtige!

0,5l > € 3,30



Januar –
März



April –
Juni



August –
September



Oktober –
Dezember

Das Reinheitsgebot

/ Fast 500 Jahre Verbraucherschutz in Bayern:

„Ganz besonders wollen wir, daß
forthin allenthalben in unseren
Städten und Märkten und auf dem
Lande zu keinem Bier mehr Stücke
als allein Gersten, Hopfen und
Wasser verwendet und gebraucht
werden sollen.“

So lautet – in neuhochdeutscher
Textfassung – das Bayerische
Reinheitsgebot von 1516. Es stellt die
weltweit älteste bis heute gültige
lebensmittelrechtliche Bestimmung
dar. Doch ungeachtet des Alters
der Vorschrift hat sie nichts an ihrer
Aktualität verloren: Der Gedanke
des Verbraucherschutzes war
Herzog Wilhelm IV. seinerzeit An-
trieb, das Reinheitsgebot zu erlassen.
Und neben seiner kultur- und
wirtschafts-historischen Bedeutung
ist es diese Idee des Verbraucher-
schutzes, die Bayerns Brauer
bis heute für die Beibehaltung ihres
Reinheitsgebotes eintreten läßt.

Das „Reinheitsgebot“ ist heute
verankert in § 9 der Bekanntmachung
der Neufassung des vorläufigen
Biergesetzes vom 29. Juli 1993.
Dort heißt es:

(1) Zur Bereitung von untergäurigem
Bier darf nur Gerstenmalz, Hopfen,
Hefe und Wasser verwendet werden.

(2) Die Bereitung von obergäurigem
Bier unterliegt derselben Vor-
schrift; es ist hierbei jedoch auch
die Verwendung von anderem Malz
und die Verwendung von technisch
reinem Rohr-, Rüben- und Invert-
zucker, sowie von Stärkezucker und
aus Zucker der bezeichneten Art
hergestellten Farbstoffen zulässig.
Diese korrekterweise als „Deutsches
Reinheitsgebot“ zu bezeichnende
Formulierung ist dabei vom enge-
ren Bayerischen Reinheitsgebot zu
unterscheiden.



Maßeinheiten

Maß: Bayern oder Franken (Früher
1,069 Liter, heute genau 1 Liter Bier)
und Gefäß (Maßkrug aus Glas oder
Steingut). Verbreitung: Vor allem auf
der Laurenzi Messe, in Biergärten
und in Traditionswirtschaften.

Ganz spezielle Maßeinheiten:

Noagerl, Neige: Der letzte Rest Bier
im Krug oder Glas. Wird verschmät,
wenn er lack (abgestanden) ist.

Noagerlzuzler: Bezeichnung für einen
Menschen, der mit störrischer Hingabe
am Rest in seinem fast leeren Glas
nippt. Weil auch das beste Bier unter

stundenlangem Einfluss von Wirtsh-
auswärme an Reiz verliert, zählt man
Noagerlzuzler nicht zu den wahren
Biergenießern.

Schnitt. „Willstde noch Bier?“ – „Nä.
Oder doch: Bring mir'n Schnitt.“ Mit
einem Schnitt klingt der gemütliche
Wirtshausabend aus. Das Glas wird un-
ter den Zapfhahn gehalten, dieser kurz
und weit geöffnet. Das Bier schießt ins
Glas, bis es halbvoll ist, darüber türmt
sich allerfeinster weißer Schaum. Diese
„halbe Halbe“ ist ein wunderbarer,
typisch bayerischer Kompromiss aus
„noch ein Bier“ und „kein Bier mehr“.

Keine Rohstoffe

/ Die Basis für gutes Bier

Hopfen verleiht dem Bier seinen herb-
aromatischen Geschmack. Außerdem
sorgt er für die Haltbarkeit des Bieres
und die Stabilität des Schaumes – ganz
natürlich und ohne jede Chemie!

Malz gibt dem Bier seinen Charakter,
seine Geschmacksfülle und Farbe. Es
entsteht in der Mälzerei durch Keimen
ausgewählter Getreidesorten, in der
Regel Gersten-, bei manchen Spezial-
itäten aber auch Weizen-, Roggen-,
und sogar Dinkelkörner.

Hefe macht unser Bier zum „geistigen
Getränk“, denn sie bringt die Bierwürze
zum Gären. Sie ist der ökonomischste
Rohstoff des Bieres: Sie vermehrt
sich während der Gärung selbst und
kann anschließend wieder verwendet
werden.

Wasser ist mit ca. 90 % Hauptbestand-
teil des Bieres. Zum Brauen wird
nur besonders hochwertiges Wasser
verwendet. Und deshalb besitzen viele
deutsche Brauereien auch eigene
Brunnen oder Quellen.

Und das ist drin

1 Liter deutsches Pils enthalten:

Wasser 920g
Kohlenhydrate 28g
Protein 5g

Alkohol 40g
Kohlendioxid 5g

... und viele wichtige Vitamine
und Spurenelemente.

