





Brauthentisch. Seit 1823.

LANGE GESCHICHTE

Wir brauen **seit fast zwei Jahrhunderten** am selben Ort in der Tradition unserer Familie. Die Verbundenheit zu unserer Region ist uns daher wichtig und **das Vertrauen unserer Kunden ist unser höchstes Gut.**

HOHE KUNST UND BESTE ROHSTOFFE

Seit jeher wird in der Schönbuch Braumanufaktur sehr viel Wert auf die handwerkliche Braukunst gelegt.

Die erste Säule unserer Bierspezialitäten sind unsere **Zutaten**. Hier legen wir **höchste Priorität auf die Qualität und den regionalen Anbau.**

Die zweite Säule ist die technische Ausstattung. Daher haben wir die Brauerei in den vergangenen Jahren **komplett modernisiert** und technisch auf den neuesten Stand gebracht.

Die dritte und Wichtigste sind unsere **Mitarbeiter**. Deren Können ist entscheidend für die hohe Qualität unserer Bierspezialitäten.



Unser Erfolg liegt in der Qualität unserer Biere.



Leidenschaftliche Braukunst



REGIONAL UND NACHHALTIG

Unsere Brauerei steht im Herzen von Böblingen.

Wir brauen für die Bierfans unserer schönen Region, nicht für den Massenmarkt. Der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns dabei besonders wichtig. **Kurze Transportwege** garantieren stets frisches Bier und eine reduzierte Umweltbelastung.

Die **Braugerste** für unsere leckeren Biere beziehen wir von rund 20 Landwirten aus dem **Kreis Böblingen**. Mit fairen Preisen unterstützen wir so die regionale Landwirtschaft.

Den **aromatischen Hopfen** beziehen wir hauptsächlich aus **Tett nang** und der **Hallertau**. Eine gleichbleibend hohe Qualität und die kurzen Wege sind für uns dabei ausschlaggebend.

Wir verwenden nur Mehrweg-Glasflaschen, kein PET, keine Dose. Unsere Etiketten sind ohne Aluminiumbeschichtung, was wiederum der Umwelt zugute kommt.

Dank unserer neuen Flaschenwaschmaschine konnten wir auch bei der Flaschenreinigung den Strom- und Wasserverbrauch um ca. 30 % reduzieren.



AUSGEZEICHNET

Unsere Bierspezialitäten werden seit Jahrzehnten mit den höchsten nationalen und internationalen Auszeichnungen prämiert, z.B. der DLG, ITQI Brüssel, European Beer Star und dem Bundesehrenpreis.

Unsere Brauspezialitäten



UR EDEL

untergärig, Alc. 4,8 % vol

Angenehm weiches, vollmundiges Bier von goldgelber Farbe mit würzig-malzaromatischer Note und samtigem Abtrunk.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz

Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition

Passt zu deftigen „Biergerichten“, Braten, Pasta und Geflügel



KRISTALLWEIZEN

obergärig, Alc. 5,1 % vol

Kristallklarer, spritziger Biergenuss mit erfrischender zitrusartiger Fruchtnote sowie an Kräuter erinnernde Aromen.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz, Weizenmalz

Hopfen: Hallertau Perle, Tett nang Hallertauer Mittelfrüh

Passt zu Fischgerichten, Salaten und Geflügelgerichten



PILS

untergärig, Alc. 4,8 % vol

Gebraut nach klassischer Pilsener Brauart.

Fein abgestimmtes Hopfenaroma verbindet sich mit Malz aus bester lokaler Braugerste zu einem ausgewogenen, feinherben Charakter.

Malz: Pilsner Malz

Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition, Tett nang Hallertauer Mittelfrüh, Harvest Mittelfrüh

*Aperitif (appetitanregend),
passend zu fast allen Speisen*



HEFEWEIZEN Hell

obergärig, Alc. 5,1 % vol

Spritzig-frisches, aromatisches Weizenbier mit feiner obergäriger Hefe und nachhaltig fruchtig-bananenartigen Anklängen.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz, Weizenmalz

Hopfen: Hallertauer Perle, Tett nang Hallertauer Mittelfrüh

Passt zu Weißwürsten, gegrillten Fleisch- und Wurstgerichten



HEFEWEIZEN Dunkel

obergärig, Alc. 5,1 % vol

Frisch-aromatisch im Antrunk entfaltet dieses herrlich glänzende, dunkelbraune Hefeweizen ein vollmundig-kerniges Aroma mit angenehmer Perlage. Im Geschmack leichte Röstmalzanklänge.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz, Weizenmalz Weizenröstmalz

Hopfen: Hallertau Perle, Tett nang Hallertauer Mittelfrüh

Passt zu dunklem Fleisch, Wild, auch zum Dessert geeignet



HORST HELL

untergärig, Alc. 4,8 % vol, Lagerbier

Gebraut nach jahrhundertealtem Originalrezept. Frischer, leichter Geschmack mit mildmalzigem Aroma und ganz leichter Hopfenblume.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz

Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition

Passt zu herzhaften Gerichten, hellem Fleisch und Nudelgerichten



Unsere Brauspezialitäten



NATURTRÜB

untergärig, Alc. 4,8 % vol

Die natürlichen Bestandteile der Bierhefe im Zusammenspiel mit feinen Hopfen- und Malzaromen machen diese unfiltrierte Spezialität zu einem unverwechselbaren, natürlich-würzigen Geschmackserlebnis.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz
Hopfen: Hallertau Perle, Hallertauer Hallertau Tradition

Passt zu deftig-rustikalen Speisen, Geflügel und Eintöpfen



PALE ALE

obergärig, Alc. 5,2 % vol

Fruchtig-exotischer Duft nach Mango, Lychee und Grapefruit, sehr fruchtig-frisch im Geschmack, leicht herber Abgang. Unter Verwendung von Weizen- und Gerstenmalz mit einer obergärigen Ale Hefe vergoren. Das einmalige Fruchtaroma entsteht durch die spezielle Technik des Kalthopfens mit den Aromahopfen Sorten Citra und Cascade.

Malz: Wiener Malz, Cara red, Cara hell
Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition, Tettang Hallertauer Mittelfrüh, Harvest Mittelfrüh, Citra und Cascade

Passt zu scharfen Speisen, Asia-Küche, Gegrilltem



JÄGER SPEZIAL

untergärig, Alc. 5,4 % vol

Eingebraut mit viel Liebe und handwerklichem Geschick in Anlehnung an die überlieferte Rezeptur machen aus diesem Bier ein echtes Original. Das Jäger Spezial besticht durch seine kräftige Würze und ausgewogene Balance von Hopfen- und Malzaromen.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz
Hopfen: Hallertau Hallertauer Tradition

Passt zu Fleischgerichten, Gegrilltem und Geschmortem

Wenig Alkohol



LEICHTES WEIZEN

obergärig, Alc. 3,6 % vol

Voller Weizenbiergeschmack bei 30 % weniger Alkohol und 30 % weniger Kalorien. Unsere leichte Alternative für aktive Weizenbier-Genießer.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz, Weizenmalz
Hopfen: Hallertau Perle, Tettanger Hallertau Mittelfrüh

Passt zu leichter Sommerküche



NATURPARK RADLER

Biermischgetränk, Alc. 2,0 % vol

Biermischgetränk aus 40 % würzigem Ur Edel und 60 % naturtrüber Zitronenlimonade, natürlich mit Zucker gesüßt ohne künstliche Süßstoffe. Zitronig-erfrischender und alkoholarmer Genuss.

Malz: Pilsner Malz
Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition

Alkoholfrei



HEFEWEIZEN Alkoholfrei

obergärig, Alc. < 0,5 % vol

Prickelnd-frisches, entalkoholisiertes Hefeweizen, mit der modernsten Methode der Membranfiltration schonend kalt entalkoholisiert; isotonisch. Voller Geschmack – alkoholfrei!

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz, Weizenmalz
Hopfen: Hallertau Perle, Tettang Hallertauer Mittelfrüh

Passt zu Pasta, milden Geflügelgerichten, Sommersalaten



HELLES Alkoholfrei

untergärig, Alc. < 0,5 % vol

Feinwürziges, entalkoholisiertes Vollbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert, mit der modernsten Methode der Membranfiltration schonend kalt entalkoholisiert. Voller Geschmack – ohne Alkohol!

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz
Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition

Passt zu milden Suppen, Pasta, Sommersalaten

Saisonale Biere



DUNKEL

untergärig, Alc. 5,5 % vol
ab Januar so lange der Vorrat reicht

Der leuchtend-dunkle Kupfer-Farbtön und die dichten Malzaromen lassen ein großes Geschmackserlebnis bereits erahnen: Und der vollmundig-weiche Bierkörper, die ausbalancierten Röstaromen sowie die ausgewogene Mischung aus angenehmen bitteren und zarten süßen Noten bestätigen dies bereits mit dem ersten Schluck.

Malz: Karamell Hell, Karamell Aroma, Chocolate Malt, Pilsner Malz | Hopfen: Hallertauer Tradition

Passt zu Rind- und Lammgerichten, warmen Vorspeisen



LUCKY EXPERIENCE

untergärig, Alc. 5,5 % vol
ab April so lange der Vorrat reicht

Das Sommerbier unseres „jüngsten Craftbrewers“ der Region ist ein äußerst erfrischendes, unfiltriertes „Helles“, das durch die leichte Kalthopfung mit Citrahopfen eine angenehm frische Zitrusnote erhält.

Malz: Pilsner Malz
Hopfen: Hallertauer Mittelfrüh, Citra

Passt zu leichten Gerichten, Snacks, hellem Grillfleisch und als Aperitif



FASNETBIER

untergärig, Alc. 5,1 % vol
ab 6. Januar so lange der Vorrat reicht

Gebraut nach jahrhundertealtem Originalrezept. Ein bernsteinfarbener, vollmundiger Biergenuss für die närrische Zeit mit würzig-angenehmem Malzaroma.

Malz: Pilsner Malz, Karamell Hell, Karamell Aroma
Hopfen: Hallertau Perle, Triskel



DOPPELBOCK Hell

untergärig, Alc. 8,2 % vol
ab Oktober so lange der Vorrat reicht

Einzigartig und nur für kurze Zeit: Das stärkste Bier in der Region ist der helle Doppelbock. Das gold-gelbe, untergärige Bier ist kräftig malzaromatisch, hat weinige und alkohol aromatische Noten und ist sehr körperreich mit feinem Vanillearoma.

Malz: Pilsner Malz | Hopfen: Hallertau Perle, Tett nang Hallertauer Mittelfrüh

Passt zu Steaks, Wild, würzigem Käse, Schoko- und Nussdesserts



WEIZENBOCK

obergärig, Alc. 7,2 % vol
ab Aschermittwoch so lange der Vorrat reicht

Kräftige Noten reifer Bananen treffen auf zarte Karamellsüße. Intensives Geschmacks-erlebnis mit kräftigem, lieblichem Körper. Vollmundig und wärmend.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz, Weizenmalz
Hopfen: Hallertau Perle, Tett nang Hallertauer Mittelfrüh

Passt zu Ente, Geräuchertem, sehr kräftigem Käse, warmen süßen Desserts



WEIHNACHTSBIER

untergärig, Alc. 5,5 % vol
ab Oktober so lange der Vorrat reicht

Unfiltriertes, karamellfarbenes Festbier, eingebraut mit drei Spezialmalzen und dem besonderen Triskel Aromahopfen, der dem Bier eine winterlich sahnige Blume mit leichter Orangenote verleiht.

Malz: Pilsner Malz, Cara Hell, Cara Dunkel
Hopfen: Triskel (auch zur Kalthopfung)

Passt zu Schmorgerichten, Gans und Ente

Spezialitäten



PREMIUM SELECTION

untergärig, Alc. 4,8 % vol

Diese Premiumspezialität wird von unserem Braumeister direkt aus dem Lagertank frisch und unfiltriert von Hand abgefüllt und verkorkt. Ein frisch zu genießendes, exquisites Geschmacks-erlebnis.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz
Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition

Passt zu deftig-rustikalen Speisen, auch zu Geflügel und Eintöpfen



WEIZENBOCK OAK AGED

obergärig, Alc. 8,6 % vol

In reiner Handarbeit wurde unser Weizenbock in Weißeichenfässer abgefüllt und konnte in 8 Monaten Reifezeit seine wertvollen Whiskey-, Vanille- und Mandel-Aromen entfalten.

Malz: Wiener Malz, Pilsner Malz, Weizenmalz
Hopfen: Hallertau Perle, Tett nang Hallertauer Mittelfrüh

Passt zu Kaiserschmarrn, warmen Desserts, Blauschimmelkäse

Wo gibt's das Bier?

Unsere Biere gibt es in zahlreichen Getränkemärkten und vielen tollen Gastronomien. Genaue Standorte unter:

 www.braumanufaktur.com/bier-finder




Brauhaus
SCHÖNBUCH

In unseren drei Brauhäusern in Böblingen, Calw und Stuttgart kann man viele unserer Biere frisch vom Zapfhahn und dazu regionale Küche in modernem, gemütlichem Ambiente genießen.

 www.brauhaus-schoenbuch.de




Braumarkt
BIER UND LOKALES

In unserem Braumarkt gibt es die ganze Bandbreite unserer frischen Bierspezialitäten quasi direkt von der Quelle. Außerdem eine große Auswahl nationaler und internationaler Craft Biere, Weine und natürlich auch alkoholfreie Getränke. Eine kompetente Beratung, Gratis-Verkostungen, Kofferraum-Service und ausreichend Parkplätze direkt am Markt sind für uns eine Selbstverständlichkeit.



Gründer Karl Gottfried Dinkelacker,
Biersieder und Stadtrat

Die Geschichte der Braumanufaktur

- 1823** Gründung der Brauerei in Böblingen auf dem Marktplatz durch Karl Gottfried Dinkelacker, Biersieder und Stadtrat
- 1860** Die Söhne von Karl Gottfried Dinkelacker, Christian und Wilhelm, übernehmen die Brauerei
- 1873** Christian trennt sich von seinem jüngeren Bruder Wilhelm und gründet 1888 in Stuttgart die Brauerei Dinkelacker, daraufhin streicht Wilhelm zur Unterscheidung das „c“ aus seinem Namen
- 1891** Einführung von hellem Bier, nachdem seither nur dunkles Bier gebraut wurde
- 1898** Wilhelm Dinkelaker übergibt Brauerei und Gutsbetrieb an seine Söhne Wilhelm und Hermann
- 1902** Aufstellung eines 4-Geräte-Dampfsudwerkes
- 1903** Einführung des Flaschenbieres
- 1909** Zur Belieferung der Kundschaft stehen 17 Pferde und 1 LKW Daimler 4 t mit Anhänger 2 t bereit
- 1912** Aufstellung einer maschinellen Flaschenfüllanlage
- 1932** Die Söhne von Wilhelm Dinkelaker, Wilfried und Max, treten in die Brauerei ein
- 1936** Kauf einer automatischen Fassfüllanlage
- 1943** Bei schweren Bombenangriffen auf Böblingen erleidet die Brauerei zum Glück nur geringe Schäden an Gebäuden und Maschinen
- 1949** Fritz Habisreiter, Schwiegersohn von Hermann Dinkelaker, übernimmt die Verwaltung der Brauerei
- 1959** Eintritt von Diplom-Braumeister Werner Dinkelaker, Sohn von Wilfried Dinkelaker
- 1991** Erweiterung des Gär- und Lagerkellers für die Herstellung obergäriger Weizenbiere. Einführung der Schönbuch-Weizenbier-Spezialitäten.
- 1992** Einrichtung eines großen Biergartens auf dem Brauereihof
- 1994** Götz Habisreiter, Sohn von Fritz Habisreiter, übernimmt die Verwaltung der Brauerei
- 1997** Eintritt von Diplom-Braumeister Werner Dinkelaker jun.



- 2001** Eröffnung Brauhaus Böblingen
- 2007** Sudhaus wird auf vollautomatische Steuerung umgestellt. Kauf einer neuen Flaschenfüllanlage
- 2010** Aus „Schönbuch Bräu“ wird „Schönbuch Braumanufaktur“. Erstmaliges Brauen von hellem Doppelbock. Umstellung auf rein regionalen Gerstenbezug
- 2011** Eröffnung des 2. Schönbuch Brauhauses in der Stuttgarter Innenstadt
- 2013** Einführung der „Craftbeer-Sorte“ Pale Ale. Anschaffung einer Hefepropagationsanlage
- 2014** Eröffnung des 3. Schönbuch Brauhauses in Calw
- 2015** erstmalige Verleihung des Bundesehrenpreises für herausragende Qualität
- 2016** Wiedereinführung der Sorte „Jäger Spezial“
- 2018** Anschaffung einer Entalkoholisierungsanlage für alkoholfreies Weizen und Lagerbier



BIERGESCHICHTEN UND MEHR

In unserem Alten Maschinenhaus veranstalten wir regelmäßig tolle Tastings rund um das Thema Bier.

Aktuelle Termine finden Sie unter:



www.braumanufaktur.com/erlebnistour

Braumanufaktur Erlebnistour

Wenn Sie mehr über die Braumanufaktur erfahren und hautnah erleben möchten, wo unser köstliches Bier gebraut wird, bietet die Brauerei spannende Führungen an.

Hier wird Bier noch mit Herz und in überschaubaren Mengen gebraut, es zählt vor allem Qualität, Handwerkskunst und guter Geschmack. Von traditioneller Braukunst über eine bewegte Familien- und Firmengeschichte, vorbei an modernster Produktionstechnik, bis hin zu zeitgemäßer Gastfreundlichkeit – die Schönbuch Braumanufaktur einmal von innen zu sehen und zu erleben, lohnt sich.

Anmeldung zur Brauereiführung:

 www.braumanufaktur.com/erlebnistour

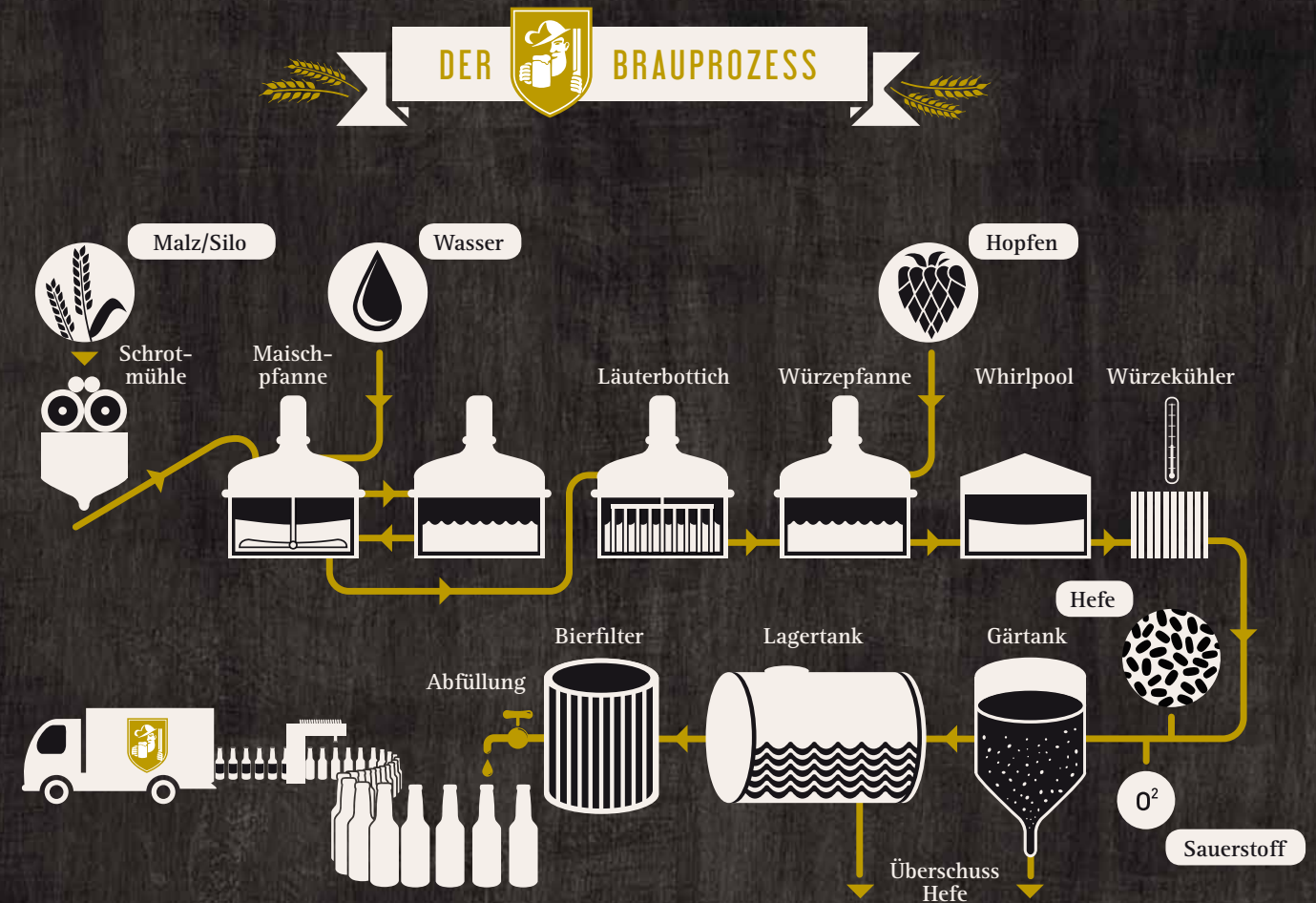


Schönbuch Braumanufaktur GmbH & Co. KG
Postplatz 6 | 71032 Böblingen
Telefon 07031 21730 | info@braumanufaktur.com


Schönbuch
BRAUMANUFAKTUR

 www.braumanufaktur.com

Viele weitere Informationen und Aktuelles zur Braumanufaktur finden Sie auch auf Facebook und Instagram.  





Schönbuch
BRAUMANUFAKTUR

www.braumanufaktur.com