



Münchens erste
Bio-zertifizierte Brauerei

WWW.HADERNER.DE

Genussrechte für die Erweiterung der Brauerei

Vor Kurzen (2016) haben wir im Ortsteil Hadern Münchens erste Bio-Brauerei eröffnet.

Das Besondere: Das Haderner Bier ist komplett bio gebraut – von Glyphosat oder chemischen Zusätzen keine Spur. Die Zutaten kommen aus Bayern und die naturtrüben und unfiltrierten Biere werden in kleinen Mengen und auf traditionell handwerkliche Weise in der Großhaderner Strasse 16 in München hergestellt. Die handwerklich gebrauten Haderner Biere folgen dem Motto: „Das Reinheitsgebot fängt auf dem Acker an“; sie sind naturbelassen, unfiltriert und dürfen dank einer langen Lagerzeit ihren vollen Geschmack entfalten.

Wir, Familie Girg wollen etwas Gutes für die Menschen, den Genuss, die Region und die Nachhaltigkeit tun und brauen ein ehrliches, authentisches Bier in bester Bio-Qualität.

Investieren Sie in unsere Brauerei, denn um wirtschaftlich arbeiten und die Kapazitäten aufstocken zu können, benötigen wir neue Gärtanks und eine neue Kühlanlage. Zudem möchten wir auch in Zukunft unser Sudhaus erneuern, um nachhaltiger und energieeffizienter arbeiten zu können.

Marta und Thomas Girg



Unsere Produkte

Haderner Bio-Biere

Die naturtrüben und unfiltrierten Biere werden in kleinen Mengen in traditionell handwerklicher Weise in München-Hadern hergestellt – rein biologisch, mit regionalen Zutaten aus Bayern.



Standard-Biere: Haderner Weisse, Haderner Helles, Haderner Dunkel, Haderner IPA

Saison-Biere: Leichtes Helles, Winterbier

Auszeichnungen:

Bronze für das Dunkle Bio-Bier bei Bayerns besten Bio-Produkten 2018 auf der Grünen Woche



www.bayerns-beste-bioproducte.de

Kategorie	Zertifizierte Bio-Brauerei
Lage	München-Hadern ist der Stadtbezirk 20 der bayerischen Landeshauptstadt München, im Süd-Westen der Stadt
Vereinigungen	Mitglied Naturland Verband für ökologischen Landbau e.V. Mitglied Private Brauereien Bayern e. V. Mitglied Bayerischer Brauerbund e.V.
Öffnungszeiten/Hofverkauf	Mo-Fr 10 bis 15 Uhr Freitags 15-18 Uhr mit Verkostung
Wer dahinter steckt	Thomas Girg (Dipl. Biersommelier & Technischer Betriebswirt) Werner Rother (Vertriebsleiter) Marta Girg (Marketing & PR, seit 20 Jahren in der Bio-Branche tätig)
Gründung und Entwicklung	2016: Gründung und Übernahme von „Kraft-Bier“ 2016: Im Sommer Eröffnung Münchens erster Biobrauerei 2017: Einführung der Marke: Haderner Bräu München 2017: Neuer Braumeister Johannes Perniß 2017: Offizielles Münchner Christkindlbier (Winterbier) 2018: Auszeichnung in Bronze für das Haderner Dunkle Bio-Bier – beste Bayerische Bio-Produkte 2018 2018: geplante Erweiterung und Optimierung der Anlage
Philosophie und ganzheitliches ökologisches Konzept	Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit sind die Grundpfeiler der Brauerei-Philosophie. Es werden ausschließlich biologisch angebaute und verarbeitete Zutaten, qualitativ hochwertig und frei von Schadstoffen verwendet.
Unsere Biere	<ul style="list-style-type: none"> • Münchner Standard Biere (Helles, Weißbier, Dunkles) • Saisonbiere (Leichtes Helles, Winterbier) • Craft-Bier (IPA)
Braukurse	<ul style="list-style-type: none"> • Braukurse: Helles, Weißbier, IPA, Dunkles, Saisonbiere • Termine auf www.haderner.de • Preis ab 119 € inkl. Bio-Verpflegung • Gruppen willkommen
VPE	<ul style="list-style-type: none"> • 0,5 l NRW-Flaschen (Helles, Weissbier, Dunkles, Saison) • 0,33 l Longneck Flaschen (IPA) • Vom Fass 30 l und 50 l (alle Sorten auf Vorbestellung) • Holzfass 30 l(alle Sorten auf Vorbestellung)
Vertrieb	Das Bier ist in ausgewählten Getränkemärkten und mit Lieferservice erhältlich. Konsumieren kann man die Biere in Bio-Restaurants und in Biohotels im Umkreis bis 100 km um München, sowie in weiteren Restaurants, die auf Regionalität und Bioqualität achten. Mehr als 43 % aller Münchner kaufen regelmäßig Bio-Lebensmittel. Im Landkreis München kaufen lt. Statistik 45 % der Verbraucher ausschließlich oder regelmäßig Bio-Lebensmittel.

Investieren Sie in Münchens erste Bio-Brauerei

München ist Bierstadt, München ist Biostadt. Wir sind mit dem HADERNER BRÄU angetreten, aus München auch eine Bio-Bierstadt zu machen. Unsere kleine Brauerei aus dem südwestlich gelegenen Stadtteil Hadern macht hier als erste Münchner Bio-Brauerei nicht nur einen Anfang – wir setzen auch Maßstäbe.

Genussrechte

- Um weiter wachsen zu können, benötigen wir in der Haderner Brauerei acht neue Lagertanks á 20hl sowie eine energieeffizientere Kühlanlage, samt Eiswassertank, Plattenkühler und Kühlaggregate.
- Bis jetzt wurde die Anlage in den Mieträumlichkeiten in der Großhaderner Strasse 16, 81375 München, von uns selbst, sowie mit unserer Hausbank finanziert.
- Mit der Ausgabe von Genussrechten in Höhe von 100.000 € wollen wir zudem unseren Kunden und Sympathisanten die Möglichkeit geben, in unser Unternehmen zu investieren.
- Deshalb geben wir die u.a. Genussrechte von bis zu 100.000 € Gesamtwert in der Zeit vom 01.02.2018 bis 31.01.2019 (solange Vorrat reicht) aus.
- Dies stellt für beide Seiten, Betrieb und Anleger einen klaren Gewinn dar.

Unser Angebot

Mit den Genussrechten der Haderner Bräu bieten wir Ihnen eine Beteiligung an unserem Betrieb. Sie haben dadurch einen direkten Bezug zu dem, was mit Ihrem Geld ermöglicht wurde: die Herstellung guter handwerklich hergestellter Biere aus regionalen und biologischen Zutaten.

Die detaillierten Konditionen des Genussrechts finden Sie in den Genussrechtsbedingungen vom 07.02.2018. Damit wir bei der Ausgabe der Genussrechte nicht mit der BaFin (Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht) in Konflikt kommen, müssen unsere Genussrechte nachrangig sein (über Risiken informieren wir Sie ausführlich bei der Informationsveranstaltung am 07.02.18, sowie in den Vertragsunterlagen).

Unsere Konditionen:

- Genussrechte ab 1.000 €
- Bei positivem Ergebnis erhalten Sie 4 % Zinsen aus Ihrem Genussrecht als Biergutscheine* oder 3 % als Barauszahlung
- Wenn kein positives Ergebnis erzielt worden sein sollte, erhalten Sie die Zinsen im nächsten Gewinnjahr nachgezahlt
- Mindestlaufzeit: 7 Jahre, jährlich kündbar, jederzeit übertragbar

* Die Biergutscheine werden auf den Kundenkarten der Anleger gutgeschrieben und können im Hofverkauf der Brauerei gegen Produkte eingetauscht werden.

Ausführliche Informationen zu diesen Genussrechten finden Sie in den Detailinformationen, die Sie gerne bei uns anfordern können (s.u.).

5 Gründe für Haderner Genussrechte

1. Als Inhaber von Genussrechten stärken Sie das Eigenkapital der ersten Münchner Bio-Brauerei
2. Sie tun etwas Gutes, so dass das Handwerksbetrieb wachsen kann
3. Sie erhalten jährlich Zinsen und am Ende der vereinbarten Laufzeit Ihr Geld zurück
4. Sie wissen genau wo Ihr Geld hinfließt
5. Sie unterstützen die Wertschöpfung der Region und somit die kleinen Bio-Bauern in Bayern

Genussrechte erstellt in Zusammenarbeit mit:

- Gernot Meyer, Controller (CA) und Unternehmensberater
- Ernst Friedrich Lauppe, Dipl.-Volkswirt und Rechtsanwalt

**Informationsveranstaltung
zu den Genussrechten
am 7.2.2018 um 19 Uhr in der Brauerei.
(Anmeldung notwendig)**

Brauerei	<p>Haderner Bräu München Bei Münchner Girgbräu GmbH Grosshaderner Straße 16 81375 München</p> <p>Tel. +49 (0)89 – 92 58 19 88 Fax. +49 (0)89 – 92 58 19 86</p> <p>www.haderner.de</p>
Geschäftsführer	<p>Thomas Girg t.girg@haderner.de 0177.600 44 88</p>
Marketing & PR Genussrechte	<p>Marta Girg m.girg@haderner.de 0160.785 38 56</p>
Vertriebsleiter	<p>Werner Rother w.rother@haderner.de 0172.720 22 33</p>
Unternehmensberater	<p>Gernot Meyer www.genussrechte.org Postgasse 2 - D-82377 Penzberg Tel: 08856-934801</p>
Genussrechte-Rechtsanwalt	<p>Ernst Friedrich Lauppe Rechtsanwalt und Dipl.-Volkswirt Theresienstr. 6 - 82319 Starnberg Tel: 08151-73522 www.lauppe.eu</p>



3. Juni 2016, 10:03 Uhr Großhadern

Hier entsteht Münchens erstes Bio-Bier



HADERNER Haderner Bräu hat eine Veranstaltung hinzugefügt
8. August · 📍

SEP 4 Ein Helles, bitte! nach alter Brauart s...
So 10:30 · München
3 Personen sind interessiert · 2 Personen neh...

Zusagen ▾

SZ



Schöner Erfolg für die Bio-Brauer aus Großhadern: Für sein dunkles Bier wurde **Haderner Bräu** auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin ausgezeichnet. Vom bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner bekam er im Wettbewerb "Bestes bayerisches Bio-Produkt 2018" eine Bronzemedaille überreicht. Es wird ausschließlich mit in Bayern erzeugten, biologisch angebaute Rohstoffen hergestellt, bleibt unfiltriert und reift in einer besonders langen Lagerzeit. Warten können lohnt sich eben.

Marta und Thomas Girk probieren, rechts Braumeister Starkmeth. (Foto: Rumpf)

BIO München Hadern - golden authentisch
frisch gut belebend anders frisch | neu
aus dem rein pur um die Ecke / lokal

HANDWERKLICH REGIONAL NACHHALTIG TRADITIONELL BIO FRISCH | MODERN ANDERS ALS ANDERE EINPROGRAMM

h in der AZ und auf az-muenchen.de/stadtviertel

Ein neuer Sud für Hopfenfreunde

HADERN
Ein Ehepaar will in einem Hinterhof Bier brauen. Nicht irgendeines, sondern Münchens erstes Bio-Bier

Die Bierstadt München kam einige Zeit etwas behäbig daher. Freilich, es gibt die sechs großen Brauereien, deren Klassiker in der Boazn nebenan wie im Berliner Hipster-Schuppen gerne über die Theken gereicht werden. Neues gab's trotzdem wenig. Aber seit ein paar Jahren kommt Bewegung in die hiesige Brauerszene.



Thomas und Marta Girk in ihrer Hinterhofbrauerei in Hadern. Ab Sommer will das Ehepaar drei verschiedene Sorten Bier verkaufen – in Bio-Qualität. Fotos: ho

DEIN VIERTEL, UNSERE WELT!

Was ist los in Ihrem Viertel? az-muenchen.de/stadtviertel

Anders als die bekannten Münchner Klassiker

Die gelernten Wein- und Biersommeliers Marta und Thomas Girk transferieren den Münchner Biermarkt auf eigene Faust ins Biozeitalter. Die regionale Bierkultur in München erfreut sich einer Bereicherung. Im Ortsteil Hadern öffnet eine neue Brauerei. Das Besondere: Das HADERNER Bier ist komplett bio gebraut, qualitativ hochwertig und frei von jeglichen chemischen Zusätzen und Schadstoffen.



Aktuell werden vier Biersorten, dessen Zutaten hauptsächlich aus Bayern kommen, in kleinen Mengen und auf traditionell handwerkliche Weise hergestellt. Das naturtrübe Helle ist ein vollmundiges, süßiges und angenehm perlendes Bier mit einer feinen Hopfenote. Nicht fehlen im Sortiment darf natürlich das klassische bayerische Weißbier, das erst im Glas sein süß-saures Aroma von Weizenmalz und das Bananenaroma der Hefe entfaltet. Nach alter Münchner Rezeptur wird das Dunkle gebraut und wer es gerne ein bisschen exotischer mag,



kann zum neuen Bayerische India Pale Ale (IPA) mit schön ausbalancierter Bitternote und Zitrus-Aromen greifen. Alkoholfrei gibt's noch nicht, aber in Kürze kommt das leichte Helle auf den Markt.



Das Bier bekommt man u.a. im Hofverkauf, in mehreren Filialen der VollCorner-, Basic- und Vitalia-Märkte der Stadt. Konsumieren kann man den süßigen Heimatgeschmack auch in ausgewählten Restaurants, die auf Regionalität, Bio und hohe Qualität achten, in und um München.

HADERNER Bräu München
Münchner Girkbräu GmbH
Großhaderner Straße 16, 81375 München
Tel. 089 - 92 58 19 88, www.haderner.de
Hof-Verkauf Freitag ab 15 Uhr