



Das **1x1**
der FARNY Biere

Weizenbiere
und mehr ...!

Weizenbiere und mehr ...!

Vorwort

Seit über 180 Jahren blickt die Edelweissbrauerei FARNY auf ein traditionsreiches Unternehmen zurück. In dieser Zeit wurden durch die kontinuierliche Arbeit mit der Marke und den Markenelementen neue Bedürfnisse erkannt, sowie Neuerungen erarbeitet.

Bereits 1924 braute der damalige Braumeister Wilhelm Zeitler auf dem Hofgut Dürren ein kristallklares Weizenbier ein. Somit dürfen wir uns mit Stolz als Erfinder des Kristallweizens bezeichnen.

Ihre Wünsche waren für uns Anlass und Ansporn, unsere Produktfamilie Jahr für Jahr zu erweitern. Heute bieten wir Ihnen 10 Biersorten an, davon 6 verschiedene Weizenbiere.

Wir sind für Sie da

In über 400 Gastronomiebetrieben und in über 350 Verkaufsstellen im süddeutschen Raum erhalten Sie FARNY Biere. Ihr Zuspruch hat uns zum Marktführer bei Weizenbieren in der Region Westallgäu/Bodensee/Oberschwaben gemacht.

Wir produzieren etwa 20 Millionen Flaschen Bier im Jahr mit modernst eingerichteten Anlagen.

Ein großer Vertrauensbeweis von Ihnen, den wir sehr zu schätzen wissen!

Unsere Qualität hat seine Gründe

- Brauwasser aus eigenen Quellen
- ausgesuchte Braumalze
- bester Hopfen aus Tettang
- feinste Reinzuchthefer aus eigenen Anlagen
- hochqualifizierte Braumeister und Brauer
- modernste Brautechnik
- Qualitätsmanagement nach DIN ISO 9001
- Umweltmanagement nach DIN ISO 14001



Sehr geehrte Gastronomin, sehr geehrter Gastronom,
liebe Mitarbeiter im Ausschank und Service,

mit dieser Broschüre „Das 1 x 1 der FARNY Biere“ möchten wir Sie kompakt über
unsere Brauerei, richtigen Offenausschank und unsere Bierspezialitäten informieren.



Das gesamte FARNY-Team wünscht viel Spaß beim Lesen.

Mit freundlichen Grüßen vom Hofgut Dürren
Ihre
EDELWEISSBRAUEREI FARNY

Handwritten signature of E. Bentele in black ink.

E. Bentele
Geschäftsführer

Handwritten signature of A. Neugebauer in black ink.

A. Neugebauer
TBL/Braumeister

Wissenswertes über die Edelweissbrauerei FARNY

Alles beginnt im Jahr **1833**. Konrad Kugel baut das erste Sudhaus im Hofgut Dürren – herrlich gelegen, direkt an der Argen – zwischen Wangen im Allgäu und Kißlegg.

1856 kommt durch Einheirat das Hofgut Dürren und die Brauerei in Besitz der Familie Farny. Der Dritte in der Farny-Linie ist der spätere Minister und Dr. h. c. Oskar Farny.

Er übernimmt **1919** mit seiner Frau Elisabeth das Hofgut und die Brauerei.

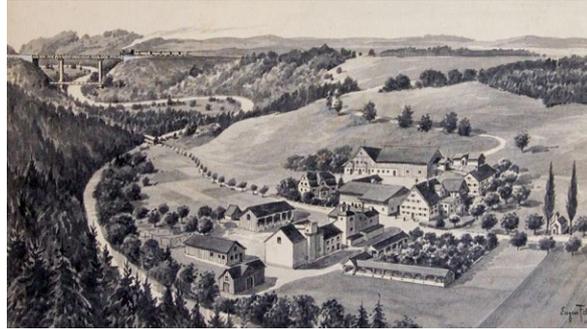
1924 wird zum allerersten Mal ein Kristall-Weizen gebraut. Somit ist die Brauerei Farny stolzer Erfinder dieser besonderen Bierspezialität.

1983 gründet Oskar Farny in seinem Todesjahr die gemeinnützige Oskar und Elisabeth Farny-Stiftung.

1997 wird ausgesprochen erfolgreich das mild würzige Export-Bier „FARNY Hofgutsbier“ eingeführt.

In der Region Westallgäu/Bodensee/Oberschwaben ist FARNY bekannt als „*der Weizenbier-Spezialist*“.

2001 integriert die Edelweissbrauerei FARNY die Kundschaft des Bürgerlichen Brauhauses aus Ravensburg. Die FARNY-Mannschaft hat sich auf 60 Mitarbeiter verdoppelt, es werden über 400 Gastronomiebetriebe und rund 350 Verkaufsstellen in Süddeutschland beliefert. Erstmals werden über 100.000 hl bzw. 10 Millionen Liter Bier gebraut.



Das Hofgut Dürren gemalt von Eugen Felle im Jahr 1926.



Das heutige Verwaltungsgebäude der Edelweissbrauerei FARNY.

Da die Braukompetenz mit FARNY Hofgutsbier und Oskar Farny Premium Pils erfolgreich erweitert wurde, wird der Slogan: „*FARNY Weizenbiere und mehr ...!*“ eingeführt.

Aufgrund kontinuierlicher Investitionen in hochmoderne Brautechnik, ist FARNY heute eine der modernsten Brauereien im gesamten süddeutschen Raum. Außerdem ist die Brauerei finanziell völlig unabhängig von Banken und ohne Konzernstrukturen. Dies macht uns zum zuverlässigen Partner der Gastronomie in der Region!

Wichtige Informationen über Bier und Bierpflege:

Bier ist ein natürliches Lebensmittel. Damit es zum echten Hochgenuss wird, müssen einige Dinge beachtet werden.

- **Die ideale Trinktemperatur** liegt bei 6–8 C°.
- **Flaschenbier** mindestens 4 Stunden bei dieser Temperatur einkühlen.
- **Beim Offenausschank** von Zeit zu Zeit, mit einem Thermometer, die Ausschanktemperatur messen.
- **Bier grundsätzlich vor Sonnenlicht schützen.**
- **Perfekte Schaumkrone:** Die Gläserpflege ist dabei ein ausgesprochen wichtiger Punkt. Nur wenn das Glas völlig frei von Rückständen aller Art ist, insbesondere Spülmittel, Fette, aber auch Kalk, kann ein Bier einwandfrei eingeschenkt werden. Dazu gibt es im Handel spezielle Biergläser-Reinigungsmittel. Idealerweise spülen Sie das Bierglas mit einer speziellen Gläserspülmaschine. **Bitte beachten: Die Gläser nicht auspolieren. Vor dem Einschenken kurz mit kaltem Wasser ausspülen. Die Gläser nicht auf den Kopf stellen.**
Einfacher Gläserpflege-Test: Glas mit Wasser ausspülen und das Wasser ausleeren. Es muss sich ein zusammenhängender Wasserfilm bilden.
- **Kaffeegeschirr und Biergläser sollten nicht in derselben Spülmaschine gereinigt werden.** Nur spezielle Spülmaschinen mit sog. Osmosetechnik sind dafür geeignet.

- **Beim Offenausschank ist die regelmäßige fachmännisch einwandfreie Reinigung der Schankanlage wichtig.** Mit entsprechender Kenntnis und technischen Hilfsmitteln, kann dies der Gastronom selbst erledigen. Es gibt dafür aber auch spezialisierte Dienstleister.
- **Spätestens alle 14 Tage muss „mechanisch“ und mindestens zweimal jährlich „chemisch“ gereinigt werden.** Ausschließlich chemisch zu reinigen ist nicht zu empfehlen, da sich im Laufe der Zeit ein Biofilm in den Leitungen und Zapfköpfen bildet. Das **tägliche Reinigen** der Zapfhähne **mit dem sog. „Reinigungsball“ ist absolute Pflicht.** Ihr Ansprechpartner in der Brauerei hilft Ihnen gerne weiter.
- Sollte ein **eingeschenktes Glas** immerzu von unten nach oben **aufschäumen**, ist meist eine hauchdünne **Kalkschicht** im Glas dafür **verantwortlich.** Füllen Sie das Glas zu einem Drittel mit Essigwasser und lassen Sie dieses über Nacht wirken. Anschließend das Glas wie gewohnt in der Gläserspülmaschine reinigen. Danach sollte das Problem behoben sein. Wenn nicht, muss das Glas ausgetauscht werden.

TIPPS

→ **Frauen sind eine wichtige Zielgruppe für Bier.**

Allerdings schätzen sie den „kleinen“ Biergenuss. Deshalb sind kleine Biergläser sehr wichtig. Das sogenannte „Damen-Weizen“ mit Kristall-Weizen, Hefe-Weizen oder Schambrinus ist dafür genauso wichtig wie ein kleines Pils oder Exportbier. Wichtig ist, dass dieses Angebot aktiv kommuniziert wird.

→ **„Ein normales oder ein leichtes?“** – Gäste, die mit dem Auto unterwegs sind, trinken mittlerweile oft gar kein Bier mehr. Kaum jemand trinkt aber mehrere Gläser Wasser oder Apfelschorle. Ein Glas Bier am Stammtisch ist einfach geselliger und bietet mehr Genuss. **Die Alternative sind unsere leichten Weizenbiere oder unsere alkoholfreie Variante.** Unsere Erfahrung ist eindeutig, mit den drei Biersorten FARNY Kristall-Weizen Leicht, FARNY Hefe-Weizen Leicht und FARNY Hefe-Weizen Alkoholfrei machen Sie echten Zusatzumsatz. Wenn es vielleicht anfangs ungewohnt erscheint. Fragen Sie Ihren Gast doch einfach: „Ein normales oder ein leichtes?“ Sie werden sehen, Sie verkaufen mehr!

→ Der **Zitronenschnitt im Kristall-Weizen** ist grundsätzlich Geschmacksache. Bitte beachten Sie aber, dass Zitronen meist stark behandelt sind und den Schaum zerstören. Die gute Service-Fachkraft fragt den Gast ganz einfach: „Mit oder ohne Zitrone?“

→ Das **sogenannte sieben Minuten-Pils** ist längst passé. Idealerweise beim Offenausschank das kalt vorgespülte Glas in drei Füllvorgängen, mit je einer etwa einminütigen „Setzpause“, innerhalb von rund drei Minuten zapfen.



Wichtige Informationen zum Offenausschank:

Jede Biersorte hat natürliche durch die Gärung entstandene Kohlensäure in einem ganz spezifischen Verhältnis, dem sogenannten Sättigungsdruck. Die Kohlensäure sorgt dafür, dass das Bier frisch schmeckt und ist wichtig damit im Glas eine schöne Schaumkrone entsteht.

Der Betriebsdruck der Schankanlage sollte optimalerweise exakt dem Sättigungsdruck entsprechen, plus dem CO²-Druck, der den Reibungsverlust durch die Steigungshöhe der Bierleitung ausgleichen muss. Zugegeben nicht ganz einfach. Deshalb ist es enorm wichtig, für jede Schankanlage, den richtigen CO²-Druck einzustellen.

Die Problematik ist folgende: Hängt ein Fass länger als drei Tage am Anstich und der eingestellte CO²-Förderdruck ist zu niedrig, entweicht Kohlensäure aus dem Bier. Das Bier schmeckt schal oder es schäumt am Zapfhahn auf. Ist der Druck hingegen zu hoch eingestellt, verbindet sich zusätzliche Kohlensäure mit dem Bier, das Bier schäumt am Zapfhahn, außerdem kann es „scharf“ schmecken. (Gut zu erkennen, wenn beispielsweise in unserem Hofgutsbier die Kohlensäureblasen zu stark aufsteigen.)

Störungen und mögliche Abhilfen:

Es liegt in der Natur der Sache, dass es immer wieder zu Fehlern und Störungen kommen kann. Meistens dann, wenn es am wenigsten passt. Mit folgender kleiner Checkliste ist erste Hilfe möglich:

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Bier schäumt stark	Bier ist zu warm	Temperatur im Kühlhaus prüfen, horchen ob der Kühler läuft
	CO ² -Druck falsch	Schäumt das Bier, wenn das Fass am leer werden ist, ist der Druck zu hoch eingestellt – Druck verringern Schäumt das Bier, wenn das Fass noch relativ voll ist, ist der Druck zu niedrig eingestellt – Druck erhöhen
Bier schäumt kaum	Bier zu kalt	Temperatur im Kühlhaus prüfen
	CO ² -Druck zu niedrig	Druck erhöhen „Achtung, nicht über 2,8 Bar!“
Bier läuft gar nicht	Fass ist leer	Fass neu anstechen
	CO ² -Flasche ist leer	Ersatzflasche anschließen
	Absperrhahn am Zapfkopf zu	Hahn öffnen
	Zapfkopf falsch zusammengebaut	Zapfkopf überprüfen

Sollten die oben beschriebenen Maßnahmen nicht greifen, setzen Sie sich bitte mit der Brauerei in Verbindung unter der **Telefonnummer 0 75 22/97 88 0**. Mehr Infos auch unter www.farny.de, Rubrik Service.

Unsere Spezialitäten auf einen Blick



Qualität hat seine Gründe:

- Brauwasser aus eigenen Quellen
- ausgesuchte Braumalze
- bester Hopfen aus Tettnang und der Hallertau
- feinste Reinzuchthefer aus eigenen Anlagen
- hochqualifizierte Braumeister und Brauer
- modernste Brautechnik
- Qualitätsmanagement nach DIN ISO 9001
- Umweltmanagement nach DIN ISO 14001



FARNY Kristall-Weizen

Alkoholgehalt: 5,3 Vol. %
Erhältlich in: 0,5 l-Mehrwegflasche
KEG plus-Fass 30 l und 50 l

Bereits 1924 braute der damalige Braumeister, Wilhelm Zeitler, erstmals ein kristallklares Weizenbier. Somit ist die Brauerei FARNY stolzer Erfinder dieser besonderen Bierspezialität.

1926 testierten Professoren der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weihenstephan: „Es handelt sich um ein ganz besonderes Bier, welches fein moussiert wie Champagner.“ Eine völlig neue Biergattung erhielt ihren Namen, „Champagner-Weizen“. Seit Mitte der 1960er Jahre darf dieser Gattungsbegriff nicht mehr verwendet werden, da der Begriff EU-rechtlich für die Champagner-Bauern in Frankreich geschützt ist.

Die Qualität ist bis heute unerreicht. Denn es wird bis zum heutigen Tag nach einem streng gehüteten geheimen Original-Rezept gebraut.

Farbe
hellgelb

Schaum
feinporig stabil, wird durch die leicht – aber ständig – aufsteigende Kohlensäure unterstützt

Geruch
frisch bis neutral

Geschmack
ist ausgesprochen spritzig und frisch, schlank in der Ausprägung

Aromen
erinnern an Zitrusfrüchte und sommerlichen Wiesenduft



Besonderheiten
Auffallend ist der hohe Gehalt an natürlicher Gärungskohlensäure. Deshalb gilt es als der frische Durstlöcher für die Freunde von spritzigen Bieren.

Dieses Bier passt besonders gut zu Salat, hellem Fleisch, Fisch

FARNY Hefe-Weizen

Alkoholgehalt: 5,3 Vol. %
Erhältlich in: 0,5 l-Mehrwegflasche
KEG plus-Fass 20 l, 30 l und 50 l

Das FARNY Hefe-Weizen wird bei der Brauerei FARNY bereits seit den 1970er Jahren in Original Flaschengärung gebraut.

Das heißt, die letzte Gärung findet unmittelbar in der Flasche statt. Dieses Verfahren ist aufwendiger als das sogenannte Eintankverfahren. Sie erkennen es sofort daran, dass beim FARNY Hefe-Weizen die Hefe einen feinen Bodensatz bildet, der beim Einschenken in das Glas mit dem letzten Schluck Flascheninhalt, leicht aufgeschüttelt, eingeschenkt wird.

Farbe
goldgelb

Schaum
feinporig stabil

Geruch
angenehm obergärig
(frisch-fruchtig, leicht nach Hefe)

Geschmack
erinnert an reife exotische Früchte

Aromen
insbesondere ist ein bananenartiger Ester zu erkennen

Besonderheiten
Original Flaschengärung
Das Bier ist leicht adstringierend (zum Verständnis, eine Zitrone ist stark adstringierend) und hinterlässt bei optimalem Abgang eine angenehme Frische im Mund.



Dieses Bier passt besonders gut zu Weißwurst, gekochtem Fisch, Geflügel, mildem Käse, süße Nachspeisen

Alt Dürrener Weiße

Alkoholgehalt: 5,3 Vol. %
Erhältlich in: 0,5 l-Mehrwegflasche
KEG plus-Fass 30 l

Ein dunkles Hefe-Weißbier nach altbayerischer Brauart. Das heißt, das Bier wird mit dunklem Röstmalz gebraut. Es zeichnet sich aus, durch einen kräftigen Röstgeschmack – kräftig, aber nicht zu süß. Insbesondere auch in der kälteren Jahreszeit und zu kräftigen Fleischgerichten mit dunklen Soßen ein echter Hochgenuss, aber auch durchaus zum Schokoladen-Dessert!

Farbe
dunkelbraun

Schaum
cremig stabil

Geruch
malzbetont

Geschmack
kräftiger Röstgeschmack,
kräftig aber nicht zu süß

Aromen
kräftige Malznoten,
erinnert an Zartbitterschokolade

Besonderheiten
gebraut nach altbayerischer Art,
Original Flaschengärung

Dieses Bier passt besonders gut zu
kräftige Fleischgerichte, Gerichte mit dunklen
Soßen, Wild, süße Nachspeisen



Schambrinus Edelweizenbier

Alkoholgehalt: 5,3 Vol. %
Erhältlich in: 0,33 l-Mehrwegflasche

Diese Weizenbier-Spezialität wird mit Sektheefe aus Frankreich vom Institut Oenologique de Champagne endvergoren. Dadurch erhält dieses Weizenbier einen fruchtigen Geschmack, der ausgesprochen mild und gleichzeitig sehr erfrischend ist.

Insbesondere die Damen lieben dieses ausgewogene Edelweizen-Bier. Auch als Aperitif ist diese Weizenbier-Spezialität bestens geeignet.

Farbe
kräftiges gelb

Schaum
fest und stabil

Geruch
fruchtige weinartige Noten

Geschmack
fruchtig, ausgesprochen mild

Aromen
nach vollreifen Früchten

Besonderheiten
mit Sektheefe aus Frankreich endvergoren

Dieses Bier passt besonders gut zu
Salat, Käse, Nachspeisen



Kristall-Weizen Leicht

Alkoholgehalt: 3,2 Vol. %
Erhältlich in: 0,5 l-Mehrwegflasche

Das bisher erste und einzige leichte Kristall-Weizen in Deutschland.

40 % weniger Alkohol und Kalorien als FARNY Kristall-Weizen!

Der Geschmack ist schlank und ausgesprochen frisch. Genau das Richtige zum Mittagessen. Eben eine leichte Alternative zum Original FARNY Kristall-Weizen.

Farbe
hellgelb

Schaum
feinporig stabil

Geruch
neutral leicht nach Zitrusfrüchten

Geschmack
schlank und ausgesprochen frisch

Aromen
schlanke Noten nach frisch geschnittenen Blumen und Gräsern

Besonderheiten
40 % weniger Alkoholgehalt und Kalorien

Brennwert:	110 kJ / 26 kcal
Eiweiß:	0,36 g
Kohlenhydrate:	1,79 g
Fett:	0,00 g

Dieses Bier passt besonders gut zu
Salat, hellem Fleisch, Fisch



Hefe-Weizen Leicht

Alkoholgehalt: 3,2 Vol. %
Erhältlich in: 0,5 l-Mehrwegflasche

Seit den 1990er Jahren wird diese leichte Variante von unserem Hefe-Weizen gebraut. Es ist trotz des Alkoholgehalts von nur 3,2 Vol. % ausgesprochen vollmundig im Geschmack.

FARNY Hefe-Weizen Leicht enthält 40 % weniger Alkohol und Kalorien als ein FARNY Hefe-Weizen.

Farbe
schönes gelb

Schaum
stabil

Geruch
leicht nach Hefe

Geschmack
ausgewogen und vollmundig

Aromen
zart nach Banane

Besonderheiten
40 % weniger Alkoholgehalt und Kalorien

Dieses Bier passt besonders gut zu Salat, Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Nachspeisen



Allgäuer Weizen-Radler

Alkoholgehalt: 2,9 Vol. %
Erhältlich in: 0,5 l-Mehrwegflasche

Der Durstlöcher aus 50 % Original FARNY
Kristall-Weizen und 50 % kalorienarmer
Zitronenlimonade.

Farbe
hellgelb

Schaum
stabil

Geruch
zitrusfrisch

Geschmack
ausgewogen frisch

Aromen
deutlich nach Zitrusfrüchten

Besonderheiten
spritzig frisches Biermischgetränk



Hefe-Weizen Alkoholfrei

Erhältlich in: 0,5 l-Mehrwegflasche

Hefe-Weizen Alkoholfrei mit wertvollen Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen. Mit aufwendiger Technik, wird dieses Weizenbier hergestellt. Der Geschmack ist obergärig-frisch. Ein idealer Durstlöscher für alle aktiven Menschen, insbesondere auch nach dem Sport, da isotonisch.

Farbe

kräftige dunkelgelbe Farbe

Schaum

stabil

Geruch

erfrischend

Geschmack

obergärig-frisch, ideales Süße-Säure-Spiel

Aromen

leicht nach Gewürznelke

Besonderheiten

der ideale Durstlöscher – für aktive Menschen



FARNY Hofgutsbier

Alkoholgehalt: 5,2 Vol. %
Erhältlich in: 0,33 l und 0,5 l-Mehrwegflasche
KEG plus-Fass 20 l, 30 l und 50 l

Seit September 1997 wird dieses mildwürzige Exportbier nach einem Original Rezept aus den 1920er Jahren gebraut. Es zeichnet sich durch einen harmonischen milden und gleichzeitig würzigen Geschmack aus. Dies gelingt durch ausgewogene Gaben von allerbestem Tettninger Aromahopfen und der zweizeiligen Braugerste. Ein Bier für den täglichen Biergenuss.

Farbe

kräftiges goldgelb

Schaum

feinporig

Geruch

würzig frisch leicht nach Honig

Geschmack

mildwürzig

Aromen

ausgewogene Hopfen- und Malzaromen

Besonderheiten

ein wunderbares allgäufisches Bier für den täglichen Genuss

Dieses Bier passt besonders gut zu

hellem Fleisch, mildem Käse



Oskar Farny Premium Pils

Alkoholgehalt: 4,9 Vol. %
Erhältlich in: 0,33 l und 0,5 l-Mehrwegflasche
KEG plus-Fass 20 l, 30 l und 50 l

Zu Ehren unseres Stiftungsgründers Herrn Minister a. D. Dr. h. c. Oskar Farny wurde dieses erstklassige Premium Pils erstmals 2001 gebraut. Es zeichnet sich durch einen feimilden Geschmack aus, mit der besonderen Note des Tettninger Aromahopfens. Als Aperitif bestens geeignet für die Dame und den Herrn!

Farbe
hellgelb

Schaum
stabil

Geruch
angenehm hopfig

Geschmack
fein und mild nicht zu lange nachklingend

Aromen
deutliche Hopfennote

Besonderheiten
animiert zum Weitertrinken, da es schlank und angenehm im Abgang ist

Dieses Bier passt besonders gut zu
Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Steak,
würzigem Käse



Maskulator Doppelbock

Alkoholgehalt: 7,5 Vol. %
Erhältlich in: 0,5 l-Mehrwegflasche
KEG plus-Fass 30 l

Ein typischer Doppelbock, kräftig und süffig aber nicht zu süß im Geschmack. Diese saisonal erhältliche Spezialität, wird ebenfalls nach einem Original-Rezept vom Bürgerlichen Brauhaus Ravensburg gebraut.

Es gibt viele die sagen, es sei eines der besten Starkbiere überhaupt. Ganz sicherlich lassen sich damit in der Fastenzeit im Frühjahr und im Winter zur Starkbierzeit, Akzente setzen.

Farbe

sehr dunkles braun, fast schwarz

Schaum

sehr feinporig

Geruch

kräftig malzig

Geschmack

kräftig und süffig, nicht zu süß

Aromen

erinnert an vollreife Kirschen mit Schokoladennoten

Besonderheiten

eine Spezialität zum Genießen

Dieses Bier passt besonders gut zu

Braten, Wild, würzigem Käse,
süßen Nachspeisen



Glasabbildungen

Das klassische Weizenglas von FARNY wird neben der Flasche oft als Abbildung verwendet.



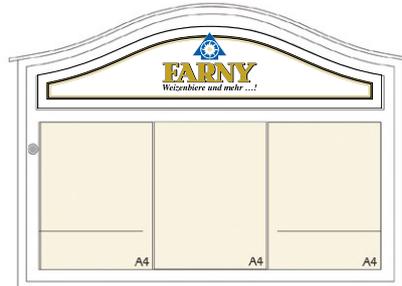
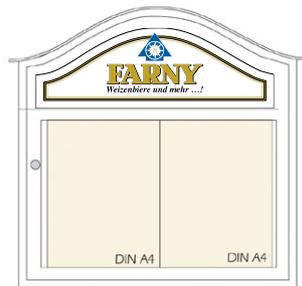
Glasabbildung



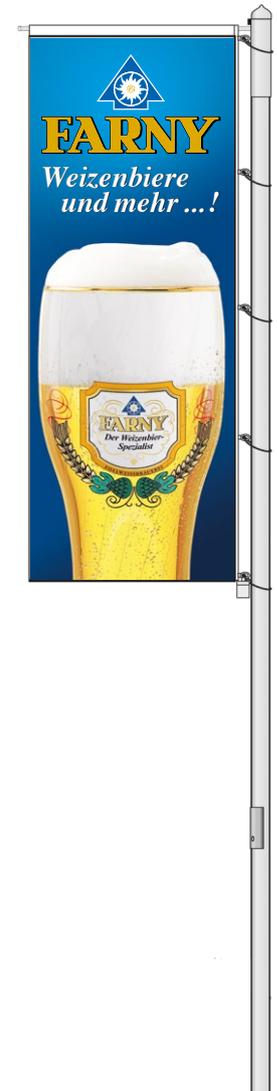
Beispiel für Zusammenstellung

Anwendung in der Gastronomie

Speisekartenkasten



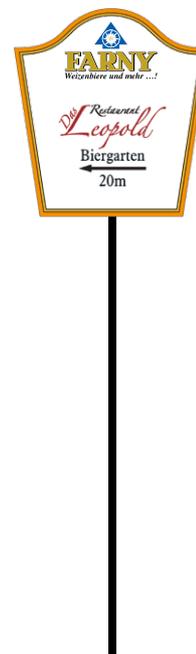
Fahnen



Lampen



Streckenschild



Gehwegaufsteller



Auf unserer Homepage www.farny.de finden Sie noch eine Vielzahl an weiteren Vorlagen und Downloads (Bierkarten, Logos, Anzeigenrahmen, ...)

Glasvarianten



FARNY Weizenglas
Alpsee 0,5l und Eibsee 0,3l



FARNY Orion-Pilspokal
0,3l und 0,2l



FARNY Hofgutsbier
0,5l und 0,3l



FARNY Feste-Glas-Seidel
1,0l und 0,5l



FARNY Weizenglas Toronto
Alkoholfrei 0,5l



FARNY Pilspokal Sinus
0,3l



FARNY Hofgutsbier
Habsburgseidel 0,5l und 0,3l



FARNY Hofguts-Steinkrug
0,5l und 0,3l

Bewerben Sie sich als
Partner für die Rubriken
Gastronomie oder Handel
auf unserer Internet-Seite
www.farny.de/partner

Wochenend- und Notfall-Service

Während der Feste-Saison von Mitte Mai bis Mitte September bieten wir einen Lieferservice am Wochenende an, um Engpässe zu beheben.

Unter der Rufnummer **0 75 22/97 88 0** wird Ihnen per Bandansage mitgeteilt, welcher Mitarbeiter **Wochenend-Dienst** hat. Sie erreichen den **Wochenend-Dienst** auch unter der **Mobilfunknummer: 0163/77 88 524**.

Wir helfen gerne, wenn Sie, unsere hochgeschätzte Kundschaft, ein Problem haben. Aber bedenken Sie bitte, dass es sich um einen Notfall-Service handelt.

Technischer Notfalldienst

Braumeister

Alexander Neugebauer

☎ 0163/77 88 531

Schankanlagen-Service Aulendorf

Gebhard Stark

☎ 0172/60 72 868

☎ 0 75 25/91 23 58

Schankanlagen-Service Meckenbeuren

Rainer Schmidt

☎ 0175/17 30 602

☎ 0 75 42/97 84 57

Kältetechnik

Kälte Fritz GmbH Hergensweiler

☎ 0171/57 34 951

☎ 0171/71 35 929

☎ 0 83 88/8 49

Raimund Denzler Ravensburg

☎ 0171/77 00 121

☎ 07 51/2 11 67

Weizenbiere und mehr ...!

EDELWEISSBRAUEREI FARNY

Hofgut Dürren, 88353 Kißlegg

Telefon 0 75 22/97 88 0

Fax 0 75 22/97 88 10

E-Mail info@farny.de

