



FARNY

BRAUEREIFEEST

Freitag, 03.06.2016 bis Sonntag, 05.06.2016
Auf dem Farny Brauereigelände



Freitag, 03. Juni 2016

BLASMUSIK STIMMUNGSABEND

mit den Musikkapellen Waltershofen,
Hiltensweiler und Roggenzell
Beginn: 19:30 Uhr
Eintritt frei!

Samstag, 04. Juni 2016

DIRNDL- UND LEDERHOSENPARTY

mit der Partyband „Albkracher“
Einlass: 19 Uhr
Eintritt: 3,- Euro

Sonntag, 05. Juni 2016

TAG DER OFFENEN TÜR

**BESICHTIGUNGSMÖGLICHKEIT DER BRAUEREI BEI LAUFENDEM
BETRIEB UND DER NEUEN FARNY-DESTILLERIE**

Ab 09:30 Uhr – Frühschoppen mit
MV Wilhelmskirch und MV Bergatreute
Eintritt frei!
Besuch der Hopfenkönigin und
der Hopfenprinzessinnen

BRAUEREIRUNDGANG

mit Ausgabe von Freigetränkegutscheinen
10:00 Uhr – 15:30 Uhr (letzter Einlass)

AUSSERDEM

- Torwandschießen
- Kinderküche
- Hüpfburg
- Kinderschminken
- Glücksrad
- Glasgraveur-Stand
- Radler-Flaschenausgabestand für
Besucher mit Fahrrad
- Vorstellung des neuen
„Alpenglüher“, Kräuter Spirituose
- Honig-Verkauf direkt vom Imker
- Süßigkeiten-Stand und Eiswagen

SHUTTLEBUS
Wangen – Kiblegg
an allen Tagen!

EDELWEISSBRAUEREI FARNY

Hofgut Dürren, 88353 Kiblegg, Telefon: 0 75 22/97 88 0, www.farny.de



FARNY

Liebe Freunde der Edelweissbrauerei Farny,

eine hochmoderne Brennerei erweitert das Leistungsspektrum der Edelweissbrauerei Farny.

Schon seit jeher werden auf dem Hofgut Dürren Schnäpse und Spirituosen gebrannt, sowie Liköre hergestellt. Dies belegen alte Dokumente. Im Zuge der Sanierung des Hofguts wurde das Thema wieder aufgegriffen. Nach entsprechender Planung wurde der Entschluss gefasst, in eine professionelle Verschlussbrennerei zu investieren. Dabei war sehr schnell klar, dass eine Brauerei und eine Whisky-Brennerei eine ideale Symbiose darstellen. Von der Technologie bis über die Rohstoffe sind diese Themen sehr artverwandt. Unser Ziel ist es, Destillate der Premium-Klasse hervorzubringen.

*Das ganze Projekt steht unter dem Motto:
„Geduld vor Geschwindigkeit und Qualität vor Masse“.*

So braucht es zwingend mindestens drei Jahre, bis aus dem ersten Brand ein Single-Malt-Whisky abgefüllt werden kann. Die ersten Eichen-Fässer wurden bereits im Dezember 2015 gefüllt.

Die ersten 500 Flaschen Farny Whisky werden am 24. Dezember 2018 ausgegeben. Unser erster Braumeister Alex Neugebauer führt eine Vorbestell-Liste. Er ist erreichbar unter der E-Mail-Adresse: alexander.neugebauer@farny.de.

Pro Besteller wird max. eine Flasche 0,7 l zum Abgabepreis von 54,- € reserviert. Drei Jahre Wartezeit ist für uns Westallgäuer sehr lange. Deshalb haben wir uns Gedanken gemacht, wie wir diese verkürzen können. Herausgekommen ist die Idee, auf Basis des Farny Roh-Whisky eine Allgäuer Kräuter Spirituose zu entwickeln. Unter Mitwirkung des Allgäuer Edelbrand- und Whisky-Pioniers Martin Meier aus Wangen-Neuravensburg, wurde eine einzigartige Spirituose kreiert.

Zum Hintergrund:

*Schon vor etwa 100 Jahren erwarb Oskar Farny drei Alpen auf der Nagelfluhkette: Auf 190 Hektar wachsen rund um die Falken-, Einegund- und Schneelochalpe verschiedenste Allgäuer Wildkräuter. Und so lag eigentlich nichts näher, als beides zu verbinden. Die Geburtsstunde einer einzigartigen Spirituose, ein Allgäuer Kräuter mit Beeren, rot in der Farbe, auf der Basis von Roh-Whisky aus der Farny Destillerie mit Auszügen aus ausgewählten Alpen-Kräutern und Beeren: **UNSER ALPENGLÜHER**, fruchtig-beerig & gefährlich süffig. Lassen Sie sich überraschen.*

Weitere Informationen finden Sie auf unserer neuen Homepage unter www.farny.de!

