

Wir stellen vor:

Brauerei Hönig und Gasthof „Zur Post“

Die gute alte fränkische Küche und ein süffiger Trunk



leben
findet
innen
stadt.de



Regionalkampagne in der Gemeinde Litzendorf



Der herrliche Biergarten lädt zum Verweilen ein.



Konrad, Peter und Alfons Hönig im Kesselraum

Traditionsbetrieb

Eine alte Tradition prägt die Brauerei Hönig in Tiefenellern. **Über 250 Jahre** ist der Betrieb ebenso wie der Gasthof „Zur Post“ bereits **in Familienbesitz**. Die Brauerei ist älter. Das Jahr 1478 lässt sich urkundlich belegen. Der Gasthof war einst eine alte Posthaltestelle. **Im Jahr 2014 steht ein Jubiläum ins Haus:** Vor 100 Jahre wurde die Post motorisiert. Vorher lief alles mit Pferdestärken ab. Von Bamberg kommend, wurden in Tiefenellern die Pferde gewechselt. Mit ausgeruhten Tieren ging es dann den Tiefenellerner Berg hinauf Richtung Hollfeld. Mit dem Beginn der Motorpost änderten sich die Zeiten: Der Fahrer der Postkutsche stärkte sich nicht nur bei den Hönigs, er übernachtete auch im Gasthof „Zur Post“.

Selbstgebackenes Brot

Die Küche des Hauses überzeugt **mit guter alter fränkischer Hausmannskost**. Und dies ist auch selten geworden: Bei den Hönigs gibt es noch **jeden Tag Mittagstisch**. Nur an Sonn- und Feiertagen stehen Braten und die obligatorischen Klöße auf der Speisekarte. Schnitzel und Hähnchen werden noch in der Pfanne gebrutzelt. Gibt es beim Hönig Schlachtschüssel oder Rindfleisch mit Kren – dann sind die Plätze in der Gaststube heiß begehrt.

Ab Mai zieht der **Biergarten viele Wanderer und Radfahrer** an. Viele spazieren auf den Kunstwegen rund um Tiefenellern und stärken sich dann bei Hönigs. Im schattigen Garten die Seele baumeln lassen, dazu ein süffiges Bier – was will man mehr! Vom Rindfleisch und den Bratwürsten über das Dosenfleisch bis hin zum Kalten Braten - diese Brotzeiten werden beim Tiefenellerner Wirt noch selbst hergestellt. Und eine Besonderheit noch: Im Haus Hönig **wird das Brot noch selbst gebacken**.

Der Gasthof hat einen **herrlichen alten Tanzsaal**, der für Feste gemietet werden kann. Der Biergarten hat eine eigene Bühne. Am 3. Juni 2011 beispielsweise lädt der Bürgerverein Mühlwiesen zum Open Air nach Tiefenellern.

Die Produkte

Von den fünf Hönig-Geschwistern sind drei im Familienbetrieb beschäftigt: Peter, Konrad und Alfons Hönig. **Vier Sorten Bier werden in Tiefenellern gebraut:** ein Lagerbier, das Posthörnla (mit einem dezenten Rauchgeschmack), das klassische Pils und ein Hefeweizen. Saisonal gibt es im Jahr ein besonderes Gebräu: Zu Weihnachten und Ostern das Festbier und jeden vorletzten Freitag im Oktober das **Starkbier, der Weihnachtsbock**. Der Bockbieranstich ist fester Bestandteil im Jahresprogramm. Beim Alkoholfreien produziert die Brauerei Hönig von Wasser bis hin zum ACE-Saft **acht verschiedene Getränke**. „Wir sind ein Familienbetrieb. Hier helfen alle zusammen.“, verrät Peter Hönig. In der Brauerei sind neben dem Braumeister Alfons Hönig zwei Angestellte tätig und im Gasthaus arbeiten sechs Teilzeitkräfte. Der Gast soll sich im Hause Hönig wohl fühlen.

Firmenphilosophie

Sich an der Aktion Siegelbetriebe zu beteiligen, das war für die Hönigs keine Frage. „Und wir stehen da voll und ganz dahinter.“, macht Peter Hönig deutlich. Die Hönigs leben **die Idee „Kaufen in der Region“** schon seit eh und je. „Unsere Rohstoffe für die Brauerei beziehen wir aus dem Raum Bamberg“, verrät der Braumeister. Und ein Service ist noch selbstverständlich: Die Brauerei Hönig liefert Bier und Antialkoholisches noch **frei Haus**. „Am Donnerstag fahren wir immer unsere Gemeindetour“, so Peter Hönig. Wer dies nutzen will, Anruf genügt!

Die nächste Generation

Auch die Nachfolge ist gesichert. Sohn Johannes fängt nach dem Schulabschluss heuer eine **Lehre als Brauer** bei der Brauerei Keesmann in Bamberg an. „Wir haben den Betrieb von unseren Eltern übernommen und ich freue mich, ihn zu gegebener Zeit auch **an die nächste Generation** weiterzugeben.“, so Vater Peter Hönig, der den Betrieb 1996 gemeinsam mit seinem Bruder Konrad von seinen Eltern Friedrich und Regina übernommen hat.



Das aufwändig gestaltete Aushängeschild



Brauerei Hönig Gasthof „Zur Post“

Ellerbergstraße 15, 96123 Tiefenellern
Tel: 09505/391, Fax: 09505/950683

Öffnungszeiten: täglich ab 10 Uhr
Donnerstag Ruhetag

Besitzer Peter und Konrad Hönig
Familienbetrieb seit über 250 Jahren
Ausbildungsbetrieb, Praktikum
möglich



Vier verschiedene Biersorten stehen unter anderem zur Auswahl