

# Firmenchronik der Privatbrauerei Stöttner, Pfaffenberg



- 1958      Anfang des Heimdienstes mit Kundenwerbung von Haus zu Haus im Städtedreieck Regensburg, Landshut und Straubing.
- 1960      Umstellung der Lagergefäße von Holz auf Aluminium.
- Bis 1966 erste Umstellung der Flaschen und Kästen vom Blechkasten mit 20 x 1,0 ltr. Flaschen auf Holzkasten mit Fächer für 25 x 0,5 ltr. Flaschen, darauf folgte die Umstellung der Bügelverschlussflasche auf die Euro-Kronenkorkenflasche mit hohem Kunststoffkasten, später die Umstellung auf den Eurokasten.
- 1968      Anbau des Gärkellers mit neuen Gärbottichen.
- 1970      Umbau der Stallungen in eine Füllerei mit Stapelräumen.
- 1972      Umstellung von der Rundspritzmaschine auf die erste Längsreinigungsmaschine für Flaschen.
- 1976      Kauf eines neuen Flaschenfüllers.
- 1976      Umstellung der Kältemaschinen von Ammoniak - Wasserkühlung auf Luftkühlung.
- Die Herstellung von alkoholfreien Getränken beginnt.
- 1980      Am 23. Mai 1980 um 10.00 Uhr Vormittag liefen die ersten Stöttner-Limo vom Füller.
- 1983      Umstellung vom Kühlschiffbetrieb auf geschlossenen Würzweg, vom Berieslungskühler zum Plattenkühler.
- 1983      Kauf einer neuen Etikettiermaschine (Fabrikat Krones).
- 1984      Einbau eines neuen Dampfkessels (Fabrikat Loos).
- 1986      Kauf einer neuen Flaschenwaschmaschine mit Inspektor; Umstellung der Füllerei auf eine Leistung von 6000 Flaschen in der Stunde.
- 1988      Umstellung auf automatischen Flascheneinpacker.

# Firmenchronik der Privatbrauerei Stöttner, Pfaffenberg



- 1989 Umbau des alten Kühlschiffhauses zum Weißbieregärraum.
- 1989/  
1990 Bau eines neuen Drucktankkellers.
- 1990 Ein Meilenstein in der Geschichte wurde 1990 für den Fortbestand der Brauerei durch die Einführung der Pfaffenberger Weisse von Andreas Stöttner, der vierten Generation, gesetzt.
- Erster Sud am 26.10.1990  
Erste Abfüllung am 30.10.1990  
Erster Verkauf am 08.11.1990  
Die ersten 1000 hl wurden bis zum 04.06.1991 verkauft.
- 1991 Anschaffung eines Kistenstaplers.
- 1992 Kauf eines neuen Pall-Filters zur Feinfiltration der Biere.
- 1993 Einführung der Radler-Halbe.
- Als zweite Brauerei Niederbayern's stellen wir am 07. April 1993 die Radler-Halbe her.
- Die in der Flasche fertig gemischter Radler-Halbe, sowie der heiße Sommer 1993 ließen das neue Getränk zum Saisonrenner werden.
- 1993 Umstellung der Bierfässer auf das neue KEG-System. Anschaffung einer KEG Reinigungsanlage.
- 1993 Erweiterung und Anbau des Weißbieregärkellers mit einem neuen Bottich, sowie einem Doppelsudmischtank für Weißbier.
- 1994 Einführung der Schraubverschlussflasche als NRW-Flasche im neuen gelben Limokasten. Am 07. November 1994 wurden die ersten Limonaden in den neuen Gebinden abgefüllt was von der Aufmachung her einen gewaltigen Aufstieg in der kommenden Saison brachte.
- 1994 Planungsbeginn des neuen Sudhauses.

# Firmenchronik der Privatbrauerei Stöttner, Pfaffenberg



- 1995 August: Auftragsvergabe für das Sudhaus, die Dampfkesselanlage, die Rohrbrücke, die Wasserenthärtung, sowie für die Schrotmühle mit Behälter.
- 1996 Februar/März: Ausbau des alten Sudhauses, Raumsanierung, Einbau des neuen Sudhauses. Einbau von Schrotmühle, Dampfkesselanlage, Rohrbrücke.
- 1996 September: Aufstellung einer neuen Etikettiermaschine, Abfüllung der Biere auch in der NRW-Flasche mit neuen Etiketten.
- 1996 Oktober: Umstellung des kompletten Bierleergutes von der EURO-Flasche auf die NRW-Bierflasche.
- 1996 November: Als 1. Brauerei in Niederbayern brauen wir Schwarzbier. Ein dunkel eingebrautes, untergäriges Bier namens „Schwarzer Pfaff“, feinherb im Geschmack.
- 1998 Umstellung der braunen 0,33 l Pils-Flasche (Vichy-Flasche) auf die grüne 0,33 l Ale-Flasche.
- 1998 Vergrößerung der Filteranlage. Es wird ein neuer Schenk-Partikelfilter und ein Pall-Feinfilter angeschafft.
- 1999 Es wird eine neue Luftkompressoranlage gekauft. Planungsbeginn für eine neue Abfüllhalle. Auftragsvergabe für eine neue Flaschenreinigungsmaschine.
- 2000 Frühjahr: Bau einer neuen Abfüllhalle, anschließende Inbetriebnahme einer neuen Flaschenreinigungsmaschine von KRONES aus Volledelstahl. Gleichzeitige Inbetriebnahme eines neuen Flaschenpackers, Kistenentschrauber, Flaschenentkorker und Transportbänder.

# Firmenchronik der Privatbrauerei Stöttner, Pfaffenberg



- Herbst: Einbau eines neuen Doppelsudgärbottiches für Weißbier;
- Anschließend bringen wir 2 neue Weißbiersorten auf den Markt: „Pfaffenberger Leichte Weisse“ und „Pfaffenberger Dunkle Weisse“.
- 2001 Februar: Aus der bestehenden Sorte „Stöttner Hell“ wird „Stöttner Neues Helles“ mit einer neuen Aufmachung der Etiketten und Verfeinerung des Geschmacks des Bieres.
- 2001 Juli: Es wird eine neue Brauwasserenthärtungsanlage in Betrieb genommen; Leistung 15 Hektoliter pro Stunde
- Dezember: Einbau eines neuen Doppelsudgärbottiches für untergäriges Bier, mit moderner Temperatursteuerung in den bestehenden Gärkeller.
- 2002 Januar: Umstellung der Party-Fässer vom Typ „Bauchfass“ auf die modernen PartyKEG-Fässer in der Fassgröße 10, 20 und 30 Liter.
- 2002 April: Vorstellung des neuen Biermischgetränkes „Pfaffenberger Russ“ bestehend aus 50 % Pfaffenberger - Weisse und 50 % Zitronenlimonade. Süffig, spritz, erfrischend, Alc. 2,7% vol.

**Pfaffenberger - Weisse im 10 Liter Partyfass !**

Vorstellung „Stöttner-Lager“ - Lust am Genuss. Ein feinwürziges, frisches Lagerbier exklusiver Brauart. Abgefüllt in der grünen 0,33l Flasche

# Firmenchronik der Privatbrauerei Stöttner, Pfaffenberg



- 2003 Juli: Ein neuer Flaschenfüller mit Kronenkork - und Schraubverschließer wird bei der Firma KRONES in Neutraubling in Auftrag gegeben. Leistung 10.000 FI/h  
Absatz der Pfaffenberger - Weisse steigt weiter.  
Einbau eines neuen Weißbiermisch tanks (Fa. Gresser, Regensburg) Inhalt: 90 Hektoliter.
- September: Auftragsvergabe für eine neue Flaschenetikettiermaschine, Leistung 12.000 FI/h ( Fa. Gernep, Barbing/Rosenhof).
- November: Unser neuer Flaschenfüller von KRONES wird auf der internationalen Fachmesse BRAU - BEVIALE in Nürnberg als Mittelstandsvorzeigemaschine präsentiert. Nach der Messe wird der Flaschenfüller und die Etikettiermaschine bei uns in der Brauerei installiert.
- Dezember: Am 1. Dezember werden die ersten Flaschen „Pfaffenberger-Weisse“ auf der neuen Anlage abgefüllt.
- 2004 April: Aufgrund der weiteren Starken Nachfrage nach unseren Weißbierspezialitäten, werden 2 neue offene Weißbiergärbottiche (Fa. Gresser, Regensburg) angeschafft. Außerdem wird der Weißbiergärkeller räumlich angebaut.
- Juni: Von der Firma BMS, aus Pfatter, erhalten wir einen neuen Flascheneinpacker.
- 2005 März: Im Obergeschoß der Brauerei wird ein neuer Edelstahltagertank für enthärtetes Brauwasser eingebaut.

# Firmenchronik der Privatbrauerei Stöttner, Pfaffenberg



- Dezember: Der Fuhrpark wird um einen LKW MAN - 18 Tonner erweitert.
- 2006 November: Von der Firma KRONES Neutraubling erhalten wir einen neuen Flascheninspektor zur Kontrolle der gereinigten Flaschen vor der Befüllung.
- 2007 September: Aufgrund der weiteren starken Nachfrage nach unseren untergärigen Bier-Spezialitäten, erweitern wir unsere Gär- und Lagerkapazitäten. 2 Stück neue flachkonische Gärtanks, sowie 8 Stück neue stehende Lagertanks werden nach einer aufwendigen Raumsanierung eingebaut. Außerdem wurde eine neue energiesparende Glykol-Kälteanlage in Betrieb genommen.
- 2008 März: Unsere Software des Sudhauses entspricht nicht mehr den heutigen Anforderungen. Mit einer neuen Software Typ „Botec“ sind wir wieder auf dem neuesten Stand der Technik.
- 2009 Februar: Die alten Holz- und Stahllagersilos für das Braumalz wurden demontiert und durch neue „Trevira“ Stoffsilos ersetzt. Außerdem wurden eine Brandmeldezentrale und Rauchmelder im Brauereigebäude installiert.
- Mai: Ein neuer isolierter Laugeabsatztank wird angeschafft.
- 2010 Januar: Ein weiterer flachkonischer Gärtank aus Volledelstahl wird eingebaut.
- April: Investition in den Fuhrpark: Neben einen neuen Kühlwagen zur Belieferung der Feste, wurden auch ein neuer LKW mit 7,5to und ein Transporter mit 3,5to zum Biertransport angeschafft. Beide Fahrzeuge erfüllen natürlich die EURO 5 NORM.

# Firmenchronik der Privatbrauerei Stöttner, Pfaffenberg



- August: Die Planungen für einen neuen Lagerkeller und eine neue Leichtbauhalle beginnen.
- November: Einbau eines weiteren flachkonischen Gärtanks, Fabr. Gresser, Inhalt 90 hl.
- 2011 April: Ein neuer LKW MAN (Euro5), 11,99 t wird in Betrieb genommen. Er ist ausgestattet mit einem zertifiziertem Getränkeaufbau der Firma EWERS.
- Baubeginn der neuen Leichtbauhalle.
- Juli: Die neue Leichtbauhalle ist fertig. Dort wird Leergut und Faßinventar gelagert. Die alten LKW-Garagen werden abgebrochen. Hier entsteht unser neuer Lagerkeller.
- 2012 März: Das neue Lagerkellergebäude mit 12 Stück Edelstahl tanks (80hl/120hl) der Fabr. Gresser wird in Betrieb genommen. Weiterhin sind 2 neue Reiferäume für Weißbier angebaut worden.
- 2013 April: Aufgrund der großen Nachfrage nach Biermischgetränken in kleinen Gebinden füllen wir unsere Schwarze Radler auch in der 0,33l Flasche im 24 er Kasten ab.
31. Mai: Unser Seniorchef feiert bei bester Gesundheit seinen 80. Geburtstag
- November: Andreas Stöttner absolviert am Gastronomischen Bildungszentrum der IHK Koblenz den Kurs zum "Bierbotschafter". Er ist nach erfolgreicher Prüfung der 1. Bierbotschafter (IHK) Bayerns.

# Firmenchronik der Privatbrauerei Stöttner, Pfaffenberg



- 2014 April: Die Nachfrage nach alkoholfreiem Bier steigt. Wir bieten unser Export Hell auch als alkoholfreie Variante an. Durch ein neuartiges, schonendes Verfahren der Entalkoholisierung wurden alle wertvollen Geschmacks- und Inhaltsstoffe erhalten. Der Alkoholgehalt beträgt weniger als 0,5% vol. Der ideale Durtstlöscher nach dem Sport oder für Autofahrer.
- November: Aufgrund der geringen Nachfrage müssen wir die Sorten Stöttner No. 9 Weisse, Pfaffenberger Cola Weisse und Limetten Limonade einstellen.
- 2015 Juli: Einbau eines neuen, energiesparenden Luftkompressors zur Erzeugung von ölfreier Druckluft, Fabrikat Comp Air.
- 2015 September: Von der Firma GERNEP erhalten wir eine neue Etikettiermaschine für eine noch bessere Beklebung unserer abgefüllten Flaschen.