Autenrieder aktuell

Online unter: www.augsburger-allgemeine.de/sonderthemen

Teilnahme erfolgreich verlängert

UMWELTPAKT BAYERN

Kooperationspartner bis 2020

Haben Sie schon das richtige Weihnachtsgeschenk?

Schlossbräu EDELBOCK

Schlossbräu EDELBOCK

Naturgucker-Betrieb

Schwäbisches Donautal Natur-Gucker

Auch unser Brauereigasthof wurde zertifiziert!

www.autenrieder.de

Eine Beilage der Augsburger Allgemeinen und ihrer Heimatzeitungen vom 29. Oktober 2016 sowie der Schwäbischen Zeitung und der Südwestpresse Ulm vom 29. Oktober 2016.

Unser grünes Gold!

Wort des Bräu Peter Feuchtmayr zum Thema „Hopfen“

Das Jubiläumsjahr des Reinheitsgebotes ist auch ein gutes Jahr für die würzigste Zutat des Bieres: den HOPFEN.
Die hohen Niederschläge und die gemäßigten Temperaturen haben den Hopfenbauern aus der Hallertau eine gute bis sehr gute Ernte beschert.
„ D’r Hopf is a Dropf und mog an jedem Tag sein Herren seh’n“ ist ein geflügelter Satz der Holledauer und erzählt von der zeitintensiven Arbeit des Hopfenanbaus.
Die Arbeit beginnt im Frühjahr mit dem Auflockern und Düngen des Bodens. Nicht zu vergessen das Spannen der Führungsdrähte. Mit Beginn des Wachstums müssen viele kleine Seitentriebe entfernt und die stärksten zwei bis drei Haupttriebe von Hand befestigt werden.
Der Hopfen ist ein Nachtschattengewächs und legt in so mancher lauen Sommernacht bis zu 30 cm zu! Wenn sich im Herbst die Dolden ausgeprägt haben und die Pflanzen Höhen von sechs bis acht Metern erreichen, ist es Zeit zum Ernten. Auf der meist hofeigenen Darre wird der Hopfen dann getrocknet.
Hier wird eine entscheidende Weiche für das Aroma unseres späteren Bieres gelegt. Die Erfahrung und das Fingerspitzengefühl des Hopfenbauern spielt eine große Rolle. Der schonende Wasserentzug sorgt für mehr oder weniger Aroma im Hopfen.

Das Gewürz des Bieres

Mindestens genauso wichtig ist die Art und Sorte des Hopfens. Schließlich ist er das Gewürz des Bieres. Die Vielfalt der Sorten und Geschmacksrichtungen ist hierbei mit etwa 30 in Deutschland angebauten Sorten nahezu unerschöpflich. Ungefähr 98 Prozent der gesamten Hopfenernte wird zu Hopfenpellets verarbeitet oder als Bitterstoffauszug, dem sogenannten Extrakt, angeboten. Wir Autenrieder schwören auf den naturbelassenen ganzen Doldenhopfen, der mit seinen gesundheitsfördernden Polyphenolen und Aromastoffen ganz besonders wertvoll ist.

Peter Feuchtmayr (Braumeister und Getränkebetriebswirt, seit 2015 zusammen mit seinem Vater Rudolf Feuchtmayr Geschäftsführer der Schlossbrauerei Autenried GmbH) mit der Vize-Hopfenkönigin Helena Kreitmair aus der Hallertau.

Viele positive Eigenschaften

Bereits im 11. Jahrhundert erkannte Hildegard von Bingen seine antibakterielle Wirkung und beschreibt ihn zudem als schlaffördernd und beruhigend für Nerven und Magen. Wir verwenden ausschließlich klassische Aromasorten. Auf die hochgezüchteten Bitterstoffhopfen verzichten wir seit jeher – und das wird auch so bleiben!
Die richtige Auswahl der Hopfenmischung, die Menge und der Zeitpunkt der Hopfengabe im Brauprozess lassen ein aromatisches Bier wie unser zartbitteres, kräuterwürziges Pilsner entstehen. Oder denken Sie an die feinen zitrusartigen Aromen, die Sie bei unserem SCHLOSSBRÄU ORIGINAL finden.
Klangvolle Namen wie Hallertauer Tradition, Saphir und Blanc oder der feine Spalter Select aus Mittelfranken gehören fest in den Autenrieder Hopfenkeller. Luftdicht verpackt und geschützt vor Licht lagert unser Hopfen bei 5°C in den Gewölbekellern unter der Brauerei.
Unser Autenrieder Bier ist ein absolutes Frischeprodukt und wird natürlich nicht pasteurisiert. So erhalten sich die wertvollen Inhaltsstoffe des Hopfens, aber auch die Vitamine aus der Hefe. Stets frisch abgefüllt, wartet unser Bier kühl und dunkel lagernd auf Sie!
Gönnen Sie sich das passende Glas zu ihrem Bier. Schenken Sie sich mit viel Schaum ein und riechen Sie bewusst die feinen Aromen. Nur so schmecken Sie die Arbeit, die Zeit und die Liebe, die es braucht, um Ihnen stets Biere von allerhöchster Qualität zu brauen!

Ihr Autenrieder Bräu
Peter Feuchtmayr

IMPRESSUM

„Autenrieder aktuell“ ist eine Verlagsbeilage der Augsburger Allgemeinen vom Samstag, 29. Oktober 2016, der Südwestpresse Ulm und der Schwäbischen Zeitung vom 29. Oktober 2016, sowie im Internet unter www.augsburger-allgemeine.de/sonderthemen | Verlagsleiter: Andreas Schmutterer | Verantwortlich für Anzeigen: Markus Seitz, Johannes Brehm | Redaktion und Produktion: Petra Kruhl | Titelgestaltung: Co-Marketing Günzburg | Druck: AZ-Druck und Datentechnik GmbH Kempten

„Gemeinsam Umwelt und Wirtschaft stärken“

Umweltpakt Bayern: Schlossbrauerei ist EMAS-zertifiziert

Das Mindeste, das wir für unsere Zukunft leisten können, ist auf unsere wertvolle Umwelt zu achten. Vor allem in Zeiten des Klimawandels und der globalen Erwärmung rückt dieses Thema immer mehr in den Vordergrund.
In der letzten Vereinbarung zwischen der Bayerischen Staatsregierung und der Bayerischen Wirtschaft im Jahr 2015 wurde bekräftigt, dass jedes Unternehmen Möglichkeiten finden sollte um mit einem eigenständigen und tatkräftigen Umweltschutz zu beginnen. In dieser Vereinbarung wurden Voraussetzungen und Bedingungen erarbeitet, mit denen über das rechtlich vorgegebene Maß hinaus zur Verbreitung nachhaltiger Wirtschaftsformen beigetragen werden kann.
Im Frühjahr 2016 hat die Validierung der EMAS-Zertifikation für die Schlossbrauerei Autenried GmbH mit dem Autenrieder Brauereigasthof und ****Wohlfühlhotel durch den unabhängigen und qualifizierten Prüfer Dr. Beer stattgefunden. Bei der Validierung vor Ort wurden nicht nur für die Umwelt relevante Kennzahlen überprüft, sondern auch der Entwicklungsstand der Umweltschutz-Maßnahmen betrachtet. Dabei wurden aktuelle Themen aus der Branche besprochen und neue Kennzahlen erarbeitet, die nicht nur einen Branchenvergleich zulassen, sondern auch als Richtlinie zur Verbesserung des Umweltschutzes dienen.
Die zertifizierte Schlossbrauerei Autenried GmbH muss nun die nächsten vier Jahre weiterhin mit guten Ergebnissen eine umweltfreundliche Arbeitsweise unter Beweis stellen. Die handwerklich hochwertige Herstellung der Autenrieder Bierspezialitäten steht dabei an oberster Stelle und leistet so einen positiven und nachhaltigen Beitrag für die Umwelt. Als mittelständische Privatbrauerei ist es eine stolze Leistung, bereits seit mehreren Jahren die EMAS-Zertifikation mit großem Erfolg zu erhalten. „Der Umwelt etwas zurückgeben“ – unter diesem Motto arbeiten die Mitarbeiter der Schlossbrauerei gemeinsam an Ideen und Verbesserungen und entwickeln Prozessänderungen, die es ermöglichen, weiterhin positiv zum Gesamterfolg beizutragen.
Schon jetzt arbeitet das Team der Schlossbrauerei Autenried GmbH an neuen Ideen und Projekten, um weiterhin erfolgreich Energie einzusparen und immer mehr Bereiche auf erneuerbare Energien umzustellen.
Sie dürfen gespannt sein, was den Autenriedern da noch so alles einfällt…

Übergabe der Zertifizierungsurkunde an die Schlossbrauerei Autenried: das EMAS-Team und Oliver Stipar (IHK-Regionalgeschäftsführer, 2. von rechts).

Mit Sicherheit höchste Qualität!

Schlossbrauerei führt innovatives Braumat-System ein

Auf der Suche nach einem neuen technischen Prozessleitsystem für die Abläufe beim Bierbrauen ist die Schlossbrauerei Autenried bei der Firma Siemens und dem Braumat-System fündig geworden.
Für die Mittelstandsbrauer ist die Flexibilität ohne Einschränkung für ihre Produkte sehr entscheidend und wichtig. Es gilt, handwerkliche Braukunst mit Automatismen zu vereinen und dabei doch markant, individuell und eigenständig zu bleiben.
Unter dieser Prämisse wurden mehrere Systeme besichtigt und begutachtet. Letztendlich fiel die Entscheidung auf das System Braumat V7.0. Wie schon so oft als Vorreiter in der Branche, sind die Autenrieder die erste mittelständische Brauerei, in der dieses System produktreif realisiert wird.
Beginnend mit den Rohstoffen, dem Sudhaus und weitergeführt mit dem Würze- und Hefemanagement wurden nun zuletzt alle Reinigungsabläufe und die Steuerung von Gär- und Lagerkeller integriert.
Von früh bis spät immer Herr der Lage zu sein, das war der ausdrückliche Wunsch der Autenrieder Braumeister. Den gesamten Brauereibetrieb von der Getreideverarbeitung bis zur Abfüllung überwachen und kontrollieren zu können, war das erklärte Ziel. Mit der Installation des Braumat V7.0 Systems mit neuester Technik ist dies möglich.
Sogar von zuhause aus kann der Brauprozess verfolgt, einzelne Tätigkeiten gestartet oder abgeschlossen und im Störungsfall eingegriffen werden.
Ein integriertes Warn- und Störmeldesystem bietet zusätzliche Sicherheit.
Natürlich werden es die Autenrieder nicht bei diesen technischen Neuheiten beruhen lassen, sondern stetig weitere Bereiche integrieren, um mit größtmöglicher Sicherheit bei gleichbleibend hoher Qualität beste Bierspezialitäten produzieren zu können.

1. Braumeister Matthias Hieber vor seinem Laptop und trotzdem mitten in der Brauerei.

„Guldenschmaus“ in Königsbrunn

Gutbürgerliche Spezialitäten und wechselnde Aktionen

In ihrem Lokal „Guldenschmaus“ in Königsbrunn verwöhnt die Wirtin Ramona Martin, eine gelernte Restaurantfachfrau, ihre Gäste mit feinen regionalen Spezialitäten. Neben der festen Speisekarte gibt es von Dienstag bis Freitag wechselnde Gerichte auf einer eigenen Tageskarte. Das Restaurant verfügt über mehrere Räume in verschiedenen Größen. Im sogenannten „kleinen Lokal“ gibt es Sitzplätze für bis zu 40 Personen sowie einige Thekenplätze. Hier können die Gäste nach Karte wählen oder auch für verschiedene Feierlichkeiten einen Platz reservieren. Es werden immer wieder spezielle Veranstaltungen wie Themenbuffets oder ein leckerer Brunch angeboten.

Der stilvolle helle, moderne Festsaal bietet Sitzplätze für bis zu 75 Personen und verfügt daneben trotzdem noch über Platz für Tanz oder Vorführungen. Hier lässt es sich prächtig feiern. Ob Familienfeste wie Hochzeiten, Kommunionen und Geburtstage, Vereins- oder Firmenfeiern oder auch einmal eine Versammlung oder Tagung – der „Guldenschmaus“-Saal bietet den richtigen Rahmen dafür.

Der dazu gehörende gemütlich-luftige Biergarten mit etwa 40 Sitzplätzen lädt in der warmen Jahreszeit besonders zur Einkehr ein. Natürlich wird auch im Freien a la carte serviert und es gibt leckere Brotzeiten und Eisbecher. Hier lassen sich besonders gut die leckeren Bierspezialitäten und erfrischenden alkoholfreien Getränke der Schlossbrauerei Autenried genießen.

Im Laufe der Jahreszeiten arrangiert das Guldenschmaus-Team immer wieder besondere Events. So zum Beispiel Themenbuffets, Weihnachtsfeiern, Faschingsbälle, Tanzabende, oder Schafkopfturniere. Auch Beachpartys im Sommer sind mit im Programm.

Auch für festliche Anlässe aller Art bieten die verschiedenen Räumlichkeiten des „Guldenschmaus“ das ideale Umfeld.

Das Team vom „Guldenschmaus“: (von links) Nicki Demirören, Marion Wagner, Ramona Martin und Cornelia Schicht.

Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag: 9 bis 23 Uhr;
Samstag: 10 bis 23 Uhr;
Sonn- u. Feiertag: 10 bis 14 Uhr sowie 18 bis 22 Uhr; Montag Ruhetag

Kontakt
„Guldenschmaus“
Guldenstraße 33
86343 Königsbrunn
Tel. 08231/9240791
ramona@guldenschmaus.de
www.guldenschmaus.de

„Alte Schmiede“ in Burgau

Bayerische und schwäbische Köstlichkeiten genießen

Gar nicht weit entfernt vom Hauptgeschäft, der Metzgerei Merkle, bewirten Markus und Susanne Kramer liebevoll und mit voller Leidenschaft die unterhalb des Burgauer Schlosses gelegene „Alte Schmiede“. Dort können die Gäste sich mit bayerischen und schwäbischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Ob Spezialitäten aus dem Metzgereibetrieb, oder auch vegetarisch – hier ist garantiert für jeden etwas dabei.

Ein besonderer Service ist der Mittagstisch, der stets von Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr für nur 5 Euro angeboten wird. Dabei kann aus zwei verschiedenen Gerichten ausgewählt werden.

Am Donnerstagabend findet darüber hinaus ab 18 Uhr normaler Wirtschaftsbetrieb statt. Hier steht zusätzlich zur Speisekarte jeweils noch ein Tagesgericht zur Auswahl. Dies ist selbstverständlich abwechslungsreich und oft an die jeweilige Saison angepasst. Hier kann man in gemütlicher Runde beisammen sitzen, sich unterhalten und natürlich gepflegt zu Abend essen. Auch die eine oder andere Runde Schafkopf darf selbstverständlich nicht fehlen.

An den Wochenenden kann der knapp 100 Quadratmeter große Raum, der für bis zu 80 Personen geeignet ist, auch gemietet werden. Hier haben die Gäste den Raum ganz für sich allein, da normaler Wirtschaftsbetrieb an den Wochenenden nicht stattfindet. Egal also, ob für Hochzeitsgesellschaften, Vereinssitzungen oder Geburtstagsfeste – alle fühlen sich bei gemütlicher Atmosphäre, Top-Service und hervorragender Bewirtung stets wohl und willkommen. Einem gelungenen Fest steht garantiert nichts mehr im Weg.

Gediegen eingerichtet und urig dekoriert, lädt die „Alte Schmiede“ zum Genießen in gemütlichem Ambiente ein.

Die Familie Kramer und Florian Mayer, Außendienstmitarbeiter der Schlossbrauerei Autenried (links).

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag: 11.30 bis 13.30 Uhr;
Donnerstag zusätzlich ab 18 Uhr

Kontakt
„Alte Schmiede“
Norbert-Schuster-Straße 12
89331 Burgau
Tel. 08222/1473
info@metzgerei-merkle.de
www.alte-schmiede-burgau.de

Getränke Abholstation in Nördlingen An der Lach 18

Die Bag In Box Getränkevertriebsgesellschaft wurde im Mai 2010 von Karl Bosch und weiteren Gesellschaftern gegründet. Im deutschsprachigen Raum ist die Gesellschaft der wohl führende Anbieter für alle Bag In Box-Getränke aus einer Hand. Die Vertriebsstandorte der Bag In Box Getränkevertriebs GmbH liegen in Nördlingen, Hamburg und Oldenburg. Im Juli 2016 wurde die Getränke Abholstation, An der Lach 18, in Nördlingen eröffnet. Egal ob Fassbier, Flaschenbier oder Erfrischungsgetränke – Bag In Box ist immer der richtige Ansprechpartner. Der Kunde findet hier Biere und alkoholfreie Getränke der Autenrieder Schlossbrauerei. Auf etwa 400 Quadratmetern führt der Getränkemarkt das komplette Autenrieder Biersortiment – 15 Liter, 20 Liter und 30 Liter-Fässer sind ständig für die Gastronomie- und Privatkunden auf Lager.

Karl Bosch, Gründer und Betreiber der Getränke Abholstation in Nördlingen, mit Bierspezialitäten von Autenrieder und „SCHLOSSBRÄU“.

Auch Spirituosen der Nördlinger Destillerie Vitzthum sowie Kaffeebohnen von Gullo-Kaffee sind hier erhältlich. Mosquito – das Sommer-Szene-Getränk – rundet das Angebot ab.
Die Kernöffnungszeiten bei der Getränke Abholstation sind am Donnerstag und Freitag von 10.30 bis 18 Uhr sowie Samstag von 10 bis 14 Uhr. Nach Vereinbarung können Getränke auch von Montag bis Mittwoch abgeholt werden.
Ein Heimdienst befindet sich gerade im Aufbau und wird demnächst durch einen Partner angeboten.

Öffnungszeiten
Donnerstag und Freitag von 10.30 bis 18 Uhr, Samstag von 10 bis 14 Uhr

Kontakt
Getränke Abholstation „Bag In Box“
An der Lach 18
86720 Nördlingen
Tel. 09081/78997-0
www.getraenke-abholstation.de
info@getraenke-abholstation.de

REWE-Getränkemarkt in Heimertingen und Babenhausen

Natürlich mit Autenrieder Bier im Sortiment: Betreiber Christoph Bechter (links) und Marktleiter Andy Maier des REWE-Getränkemarkts in Heimertingen.

Nachdem sich der Getränkemarkt REWE Christoph Bechter oHG in Babenhausen bereits einen Namen gemacht hat, haben auch die Türen der zweiten Filiale in Heimertingen seit dem 14. Juli 2016 für die Kunden geöffnet.
Gegründet 2008 und seit 2013 unter dem Namen von Christoph Bechter firmierend, bietet der REWE-Getränkefachmarkt seinen Kunden ein umfangreiches Sortiment. Von Fruchtsäften über Wasser, Limo, Bier, Sekt und vieles mehr wird hier garantiert jeder fündig. Im Speziellen hat der Getränkemarkt viele regionale Getränkemarken in seinem Angebot.
Wenn eine Feier ansteht, ist der REWE-Getränkefachmarkt mit seinem Partyservice stets zu Diensten. Kommissionskauf wird selbstverständlich angeboten. Bei Bedarf und auf Anfrage können die Getränke vorher bereits gekühlt werden. Biertische und -bänke werden zur Miete angeboten und auf Wunsch nach Hause geliefert.
Mit insgesamt ca. 60 kompetenten Mitarbeitern ist stets bester Service garantiert.

Öffnungszeiten
Montag bis Samstag von 7 bis 20 Uhr

Kontakt
Memminger-Straße 32
87751 Heimertingen
Tel. 08335/9872075
info@rewe-bechter.de
www.rewe-bechter.de

Neue Bezugsquellen

Bei folgenden Bezugsquellen sind die Autenrieder Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke ab sofort ebenfalls erhältlich:

- Getränkemarkt Hell GmbH
Schrannenstraße 1
86807 Buchloe

- Getränke Lukschnat
Burgstraße 9
89429 Burghagel

- REWE Sarina Steinicke oHG
Große Allee 29
89407 Dillingen

- Getränkemarkt Hell GmbH
Germanenstraße 7
86833 Ettringen

- Getränke 5455
Traunried 55
86833 Ettringen

- REWE Christoph Bechter oHG
Memminger Straße 32
87751 Heimertingen

- REWE Markt GmbH
Messerschmittring 8
86343 Königsbrunn

- EDEKA Dörflinger
Angertorstraße 15
89129 Langenau

- Getränke Roland Allgaier
Hirschtalweg 4
73252 Lenningen

- REWE Simon Kashanna oGH
Münchnerstraße 75
87700 Memmingen

- Netto Marken-Discount
Augsburger Straße 90
87700 Memmingen

- Finkbeiner Getränkemarkt
Stöcklenstraße 6
89597 Munderkingen

- Getränke Abholstation
An der Lach 18
86720 Nördlingen

- Getränke Hörl GmbH
Dillinger Straße 11
86660 Tapfheim

Weitere Bezugsquellen finden Sie unter
www.autenrieder.de

Autenrieder Biere und Getränke auf Deutschland-Tour mit dem Creaton-Show-Truck

Der neue Creaton-Show-Truck rollt seit kurzem auf Deutschlands Straßen. Der außergewöhnliche Show-Truck sorgt auf exklusiven Hausmessen für bleibende Momente bei Deutschlands Bedachungsfachhändlern. Mit seiner einzigartigen rollenden Erlebniswelt kommt Creaton gerne jederzeit zu seinen Partnern und stellt vor Ort die Innovationen aber auch gerne die Original-Zubehör-Kampagne 2016 vor. Und sollte einmal eine exklusive Auslieferung gewünscht sein, kann auch diese von dem edlen Gefährt vorgenommen werden. Natürlich durfte im Showtruck die Getränkeversorgung nicht fehlen und so kam es, dass eine kleine Kühltheke mit eigenem Zapfhahn eingebaut wurde.
In Kooperation mit der Schlossbrauerei Autenried erfolgte die Einrichtung der Theke. So sind die Autenrieder Bierspezialitäten und alkoholfreien Erfrischungsgetränke im Creaton-Show-Truck immer mit auf Tour.

Wir freuen uns, auch im Jahr 2017 beim Historischen Bürgerfest in Burgau wieder exklusiv mit unseren Autenrieder Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränken dabei zu sein.

Schlossbrauerei regelmäßig auf Messen präsent

Regelmäßig ist die Schlossbrauerei Autenried mit ihren beliebten Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränken auf Verbrauchermessen und Leistungsschauen in der Region vertreten. So auch in diesem Jahr bei der „i2016“ in Ichenhausen und der Verbraucherschau in Weißenhorn.
In Ichenhausen hatte die Schlossbrauerei ihren Messestand dabei und zusätzlich gab es noch eine „SCHLOSSBRÄU-Lounge“ am Stand der Firma Komo (Foto oben). In Weißenhorn konnten die Besucher die Autenrieder Spezialitäten im Biergarten auf dem Freigelände genießen.

Zwei neue Auszubildende

In Schlossbrauerei und Brauereigasthof haben zwei neue Mitarbeiter ihre Ausbildung begonnen.

Matteo Pitzalis macht im Autenrieder Brauereigasthof seine Ausbildung zum Koch.
Bereits seit Anfang des Jahres erlernt Patrik Kein den Beruf des Brauer und Mälzers.

Wir freuen uns über den Zuwachs in unserem Team und wünschen beiden viel Erfolg!

Auch für 2017 bieten wir wieder Ausbildungsplätze:

- Hotelfachfrau/-mann
auch mit Zusatzqualifikation Europäisches Hotelmanagement möglich
- Koch/Köchin
- Brauer und Mälzer (m/w)

Matteo Pitzalis hat im Autenrieder Brauereigasthof eine Ausbildung zum Koch begonnen.

Sternstunden in Autenried

Hotelklassifizierung als Qualitätswegweiser für die Gäste: 4**** für den „Autenrieder Brauereigasthof mit Wohlfühlhotel“ – 3*** für das „Gästehaus Schlossbräu“

Wenn die Gäste in Autenried Sterne sehen, dann kommt das nicht von ungefähr. Das könnte an dem „Sternschnuppenregen“ liegen, der in diesem Jahr auf die Autenrieder niederging: Der Branchenverband DEHOGA e.V. zeichnete den Autenrieder Brauereigasthof mit Wohlfühlhotel erneut mit einer 4****-Klassifizierung aus und verlieh drei Sterne für das Gästehaus Schlossbräu.

Die Deutsche Hotelklassifizierung mit ihren fünf international anerkannten Kategorien (1-5 Sterne) ist 1996 vom Branchenverband DEHOGA e.V. unter maßgeblicher Initiative Bayerns entwickelt und eingeführt worden. Die ausgehändigten Sterne sind für einen Zeitraum von drei Jahren gültig. Durchgeführt werden die Bewertungen im Freistaat von der Bayern Tourist GmbH (BTG), einer Tochtergesellschaft des Bayerischen Hotel-und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V. Sie nimmt hierzu bei dem zu klassifizierenden Betrieb eine Vor-Ort-Prüfung vor. Nach dem Vorbild der Deutschen Hotelklassifizierung haben mittlerweile die Hotelverbände von 14 weiteren europäischen Ländern ein harmonisiertes europäisches Klassifizierungssystem eingeführt. Damit wird den Gästen auch grenzüberschreitend eine zuverlässige Entscheidungshilfe für die Auswahl des Hotels geboten.

Natur-Gucker

Geschulte und zertifizierte Natur-Gucker-Betriebe bieten Ihnen in der reizvollen Region „Schwäbisches Donautal“ authentische Naturerlebnisse.
Egal ob zu Fuß, mit dem Rad, bei der Tierbeobachtung, auf einem der zahlreichen Aussichtstürme oder auf einer geführten Tour: Erleben Sie die einzigartige Moor- und Seenlandschaft, Auen, Feuchtwiesen und Auwälder mit ihrer faszinierenden Tier- und Pflanzenwelt.

Schwäbisches Donautal Natur-Gucker

Natur-Gucker

Der Autenrieder Brauereigasthof ist von Anfang an bei den Natur-Guckern dabei!

- **… weil wir ja sagen zu einem sanften Tourismus in unserer Region.**
- **… weil uns daran liegt, natürliche Ressourcen zu schützen und zu erhalten.**
- **… weil wir die Schönheit der Natur schätzen und achten.**

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Dazu passend haben wir für Sie ein spezielles Natur-Gucker-Arrangement ausgedacht. Schauen Sie doch mal auf unsere Homepage

www.brauereigasthof-autenried.de

DIE CHEFIN EMPFIEHLT…

Celia Feuchtmayrs Rezeptvorschlag aus der Brauereigasthof-Küche

Leonhardi-Bock-Ossobuco

Zutaten für 4 Portionen:

4 Scheiben Kalbshaxse mit Knochen
75 g Mehl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
80 ml Olivenöl
1 große Karotte geschält und gewürfelt
3 Stangen Staudensellerie gewürfelt
2 frische Rosmarinzweige
250 ml Rinder- oder Kalbsfond
2 kleine Zwiebeln geschält in grobe Würfel geschnitten
6 kleine, festkochende Kartoffeln geschält
400 g Hokkaido-Kürbis in grobe Würfel geschnitten
4 frische Champignons geviertelt
40 g grüne Bohnen geputzt
gehackte glatte Petersilie zum Garnieren
330 ml Autenrieder Leonhardi-Bock

Zubereitung:

- Den Backofen auf 170°C vorheizen.
- Mehl, ½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer mischen und die Kalbshaxsen-Scheiben rundum mit der Mehlmischung gut einreiben und überziehen.
- In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Fleischscheiben in zwei Portionen anbraten und dann auf einem Teller beiseite stellen.
- In einem ofenfesten Bräter das restliche Olivenöl erhitzen. Karotte und Sellerie darin etwa 5 Minuten anbraten. Die Fleischscheiben darauflegen, dann Bier und Fond, sowie die Rosmarinzweige dazugeben. Alles zum Kochen bringen und zugedeckt für 1 Stunde in den Backofen schieben.
- Zwiebeln, Kartoffeln, Kürbis und Champignons mit in den Bräter geben und untermischen, so dass sie mit Garflüssigkeit bedeckt sind. Den Deckel wieder auflegen und alles weitere 45–60 Minuten schmoren – je länger und langsamer, desto besser.
- Wenn das Fleisch schön weich ist und sich gut vom Knochen löst, die Bohnen hinzufügen und 8-10 Minuten mit garen.
- Fleisch und Gemüse mit einem Schaumlöffel aus dem Bräter in eine große Schüssel heben und warm stellen.
- Die verbliebene Garflüssigkeit bei hoher Temperatur einkochen lassen, bis sie eine schöne Soßenkonsistenz hat. Die Soße nach Geschmack salzen und pfeffern.
- Das Gemüse auf Tellern anrichten. Das Fleisch darauflegen und großzügig mit Soße übergießen. Das Ossobuco mit geschnittener Petersilie garnieren und servieren.

Unser Leonhardi-Bock oder ein Schwarzer Baron zu dieser fürstlichen Speise ist natürlich der absolute Genuss.

Guten Appetit und zum Wohl!

Terminkalender

- **Samstag, 05.11.2016:**
Hitparade der Blasmusik, 19 Uhr
- **Sonntag, 06.11.2016:**
Leonhardi-Ritt Ichenhausen
- **11. - 13.11.2016:**
Martinsgansessen
(um Vorbestellung wird gebeten)
- **Freitag, 25.11.2016:**
Muschelabend
(um Vorbestellung wird gebeten)
- **29.12.2016 - 01.01.2017:**
Silvester-Arrangement
- **Samstag, 31.12.2016:**
Exklusives Silvester-Buffet
- **Freitag, 13.01.2017:**
Musikalischer Hoigarta im Brauereigasthof, 19 Uhr
- **20. / 21.01.2017:**
Autenrieder Bierkrimi
Karten im Brauereigasthof erhältlich
- **14.02.2016:**
Valentinstag mit Valentinstagsmenü
(um Reservierung wird gebeten)
- **Mittwoch, 01.03.2017:**
Aschermittwoch mit Fastenessen
- **Freitag, 07.04.2017:**
Trachtenerwachen
- **Sonntag, 09.04.2017:**
Brauereihoffest mit Oldtimertreffen
- **10. - 23.04.2017:**
Oster-Arrangement ab 3 Nächte
- **Freitag, 14.04.2017:**
Karfreitag Fischessen
- **Ostern 16. - 17. 04.2017:**
Köstliches vom Lamm
(um Reservierung wird gebeten)
- **18. - 23.04.2017:**
Bierwoche im Brauereigasthof

Braugeschichte und Bierkulinarik
Jeden letzten Freitag im Monat, 17 Uhr (außer Dezember)
Termine 2017: 27.01. / 24.02. / 31.03. / 28.04. / 26.05. /30.06. usw.
Anmeldung im Brauereigasthof

Öffnungszeiten Weihnachten / Silvester
19. - 24.12.2016 geschlossen
25. / 26.12.2016 geöffnet (wir bitten um Reservierung)
27. - 30.12.2016 geöffnet
31.12.2016: ab 18 Uhr geöffnet für Reservierungen mit exkl. Silvester-Buffet (kein Essen nach Karte möglich)
01. - 05.01.2017 geschlossen
ab 06.01.2017 wieder täglich durchgehend geöffnet

Um rechtzeitige Reservierung für Weihnachten, Silvester und Ostern wird gebeten.

Wollen Sie Ihr Glück versuchen?

PREISRÄTSEL

Unsere Fragen sind nicht schwer zu beantworten. Beim Durchlesen unserer Hauszeitung finden Sie die richtigen Antworten.

Die Fragen:

1. Bei wieviel °C lagert der Naturdoldenhopfen im Gewölbekeller der Schlossbrauerei Autenried?
2. Bei welchem neuen Projekt ist der Autenrieder Brauereigasthof von Anfang an mit dabei?

Das können Sie gewinnen:

1. Preis: Gutschein für ein Familienessen (Wert 120 Euro)

10 Preise: je 1 Familien-Getränkepaket

10 Preise: Brauereibesichtigung für zwei Personen mit anschließender Einkehr

Einsendeschluss ist der 31. Januar 2017

Schicken Sie Ihre Lösung als Postkarte an: Schlossbrauerei Autenried Bräuhausstraße 2, 89335 Ichenhausen-Autenried
oder per E-Mail unter gewinnspiel@autenrieder.de

Gehen mehr richtige Lösungen ein, als Preise vorhanden sind, entscheidet das Los. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Mitarbeiter/innen der Schlossbrauerei Autenried und deren Angehörige können nicht teilnehmen.

Die Idee für Weihnachten

Sie sind noch auf der Suche nach dem richtigen Geschenk für Weihnachten? Na, dann schauen Sie doch mal bei uns im Brauereigasthof vorbei. Wir haben da so Einiges zu bieten:
- Tickets für den Original „Autenrieder Bierkrimi 2017“
- verschiedene Bierpräsente
- Hochprozentiges wie Bierlikör, Bierbrand und Single Malt Whiskey
- Gutscheine und noch vieles mehr…

… und als Geheimtipp gibt es dieses Jahr exklusiv den SCHLOSSBRÄU EDELBOCK:
Weiches Brauwasser, feines helles Sommergerstenmalz aus eigenem Anbau, Hopfensorten wie Hallertauer Tradition und Saphir sowie die Kalthopfung mit Hallertauer Blanc machen dieses Bier zu einem Erlebnis.
Lassen Sie sich verführen von seinem schneeweißen festen Schaum, der hellen Farbe und

dem Geruch von Stachelbeeren und weißen Trauben. Mit dem samtig weißen Geschmack, den wunderbaren Fruchtnoten und einer dezenten Hopfenbittere passt dieses edle Getränk nicht nur zu den anstehenden Festtagen. Ob als Flaschenträger oder in der exklusiven Geschenkbox mit dem passenden Glas dazu, erhalten Sie den Schlossbräu Edelbock ausschließlich in unserem Brauereigasthof oder im Brauereiverkauf. Schnell zugreifen: Nur so lange der Vorrat reicht!

ERLEBEN SIE EINE MORD'S-GAUDI IM BRAUEREIGASTHOF

Freitag, 20.01.2017 um 17:30 Uhr
Samstag, 21.01.2017 um 17:30 Uhr

- Start im Brauerei Innenhof mit einer kurzen Brauereiführung und anschließendem Stehempfang mit einem „bierigen Aperitif“
- Mit einer Mord´s Gaudi heißt es genießen beim Original Autenrieder Bierkrimi:
  ...Bierkulinarium in 4 Gängen
  ...Bierprobe mit 4 Autenrieder Bierspezialitäten stilvoll serviert im ProBIER-Glas

€ 94,00 pro Person

Bier-Krimi

Tickets ab sofort unter:
08223-9684-40 oder
info@brauereigasthof-autenried.de

www.brauereigasthof-autenried.de

Kontaktdaten

Schlossbrauerei Autenried GmbH
Bräuhausstraße 2 • 89335 Ichenhausen-Autenried • **Telefon:** +49 (0) 8223/9684-0 • **Telefax:** +49 (0) 8223/9684-20
E-Mail: info@autenrieder.de • Internet: www.autenrieder.de

Autenrieder Brauereigasthof mit **** Wohlfühlhotel
Hopfengartenweg 2 • 89335 Ichenhausen-Autenried • **Telefon:** +49 (0) 8223/9684-40 • **Telefax:** +49 (0) 8223/9684-80
E-Mail: info@brauereigasthof-autenried.de • Intenet: www.brauereigasthof-autenried.de