Autenrieder aktuell

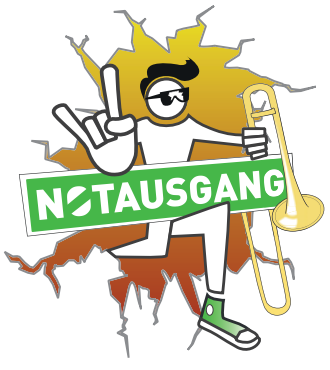
Online unter: www.augsburger-allgemeine.de/sonderthemen

Tag des Bieres

Traditionelles Brauereihoffest
mit **4. Autenrieder Oldtimer-Treffen**

am Sonntag, **09. April 2017**

Autenrieder Trachten-Erwachen



am Freitag, **07. April 2017**

www.autenrieder.de

Eine Beilage der Augsburger Allgemeinen und ihrer Heimatzeitungen vom 1. April 2017 sowie der Schwäbischen Zeitung und der Südwestpresse Ulm vom 1. April 2017.

Brauer und Biersommelier aus Leidenschaft

Das „Wort des Bräu“ von Peter Feuchtmayr

Tradition, Handwerk, höchste Qualität und zugleich neue und innovative Entwicklungen machen Bier schon immer als Kulturgut aus. Doch wie kann man in der heutigen schnelllebigen Zeit dieses Kulturgut richtig kommunizieren? Ich habe mich dieser Herausforderung gestellt und die Ausbildung zum Biersommelier absolviert.
Die Ausbildung setzt auf drei Prinzipien: Differenzierung, Leidenschaft und Einzigartigkeit.

Was macht einen Biersommelier aus?

Ein Biersommelier erhält in der intensiven Ausbildung die Kompetenz, Bier als das deutsche Kulturgetränk umfassend zu beschreiben und unserer Umgebung zu vermitteln. Es ist unerlässlich, das Wissen über verschiedenste Biersorten auf höchstem wissenschaftlichem Niveau zu erlernen, um Bierliebhabern einer Brauerei, den Einkäufer, also auch den Gast und den Gastronom umfassend zu beraten.
Man ist einerseits Experte, um den Gast über den Herstellungsprozess des Bieres, die richtige Biersorte zur gewählten Speise und die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums zu informieren. Andererseits möchte man alles Wissenswerte über die Bierqualität und die Biervielfalt nach außen tragen, um Kunden und Gastronomen sowohl die Wahl der Biersorte, als auch die perfekte Präsentation der ausgeschenkten Biere zu erleichtern. Ein Biersommelier unterstützt bei der Wahl des geeigneten Glases, hilft gerne beim Erstellen einer Bierkarte, berät Köche bei Biergerichten und kann Verkostungen verschiedenster Biersorten mit korrespondierenden Speisen durchführen.

Peter Feuchtmayr ist nicht nur Brauer mit Leib und Seele, er hat auch eine Ausbildung zum Biersommelier absolviert.

Sehen – Riechen – Schmecken und Fühlen

Welches Glas ist wohl das richtige? Um die Qualität eines feinen Bieres richtig beurteilen zu können, ist die Verwendung eines speziell auf den Biertyp und die Biergattung hin konzipierten Bierglases sinnvoll. Geschmacks- und Geruchsaromen kommen z. B. besonders gut in einem kelchförmigen Glas zur Geltung.
Dann das erste Einschenken des Bieres: Ein feiner erster Geruch steigt in die Nase. Ist er eher fruchtig oder vielleicht hopfenaromatisch? Feine Bläschen im Schaum platzen und die Farbe des Bieres zeigt uns, in welche Richtung der Biergenuss gehen wird. Dann noch einmal kräftig den Duft des frisch eingeschenkten Bieres genießen. Der feine Schaum umschmeichelt das perlende Bier. Allein der Anblick eines schön eingeschenkten Bieres versetzt jeden Biergenießer in freudige Erwartung.
Der erste Schluck: ein Genuss! Vielfältige Aromen machen den besonderen Charakter eines Bieres aus. Schmecken wir da vielleicht frische Früchte oder Gewürze? Was bleibt im Abgang – ist es eine angenehme Bittere oder vielleicht auch ein leichter Honiggeschmack? Dies alles, das Aussehen, den Geruch und den Geschmack des Bieres in Worte zu fassen, das ist nicht immer einfach, aber das Handwerk eines Biersommeliers.

Biervielfalt auf höchstem Niveau

Darüber hinaus liegt es mir natürlich am Herzen, die Biervielfalt in unserem Hause zu pflegen und auf höchstem Niveau zu bewahren und weiter zu entwickeln. Sei es mit unserem umfangreichen Sortiment an traditionellen Biersorten, als auch mit unseren neuen „SCHLOSSBRÄU“-Bieren. Mit dem Einsatz verschiedener neuer Malz- und Hopfensorten brauen wir in altbewährter handwerklicher Tradition neue und innovative Biere getreu nach dem bayerischen Reinheitsgebot. Höchste Qualität und der Genuss stehen dabei für unsere Kunden an oberster Stelle.
Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, bei uns in die Genusswelt des Bieres einzutauchen. So werden wir zu verschiedenen Themen Veranstaltungen im Brauereigasthof durchführen.
Wir freuen uns schon jetzt darauf, Sie in die spannende Welt der Biere zu entführen.

Ihr
Autenrieder Bräu
und Biersommelier

Peter Feuchtmayr

EMAS Award 2017

Schlossbrauerei unter den Gewinnern der nationalen Vorauswahl

Unter dem Motto „Für eine starke europäische Kreislaufwirtschaft“ zeichnet die EU-Kommission EMAS-Organisationen für besonders ressourcenschonendes und effizientes Wirtschaften aus. Von den eingegangenen Bewerbungen wählte die Jury in drei vorgegebenen Kategorien je einen Gewinner aus.
Vom Kleinbetrieb bis zum Konzern mit vielen Standorten – um die EMAS Awards 2017 haben sich EMAS-registrierte Unternehmen unterschiedlicher Branchen und Betriebsgrößen sowie Organisationen der öffentlichen Verwaltung beworben.
Nach Prüfung durch die Jury wurde die Schlossbrauerei Autenried als Gewinner in der Kategorie **„Kleine und mittelständische Unternehmen“** ausgewählt und damit für den Europäischen EMAS Award nominiert.
Die Schlossbrauerei Autenried setzte erfolgreich zahlreiche Maßnahmen zur Abfallvermeidung sowie Effizienzsteigerung und Einsparung von Wasser, Strom- und Heizenergie um. Beispielsweise wird Getreideausschuss aus der Bierproduktion als Futtermittel für die hauseigene Schweinemast verwertet. Trotz gestiegener Produktions- und Gästezahlen konnte das Abfallvolumen durch das bewusste Abfallmanagement nahezu konstant gehalten werden. Die hergestellten Getränke werden in Mehrweg- und recycelbare Verpackungen abgefüllt.
Darüber hinaus wurden die Produktionsanlagen modernisiert, Leitungs- und Speichersysteme erneuert, in Anlagen zur Wirkungsgradsteigerung und Energierückgewinnung aus Abluft und Abwärme investiert, eine Photovoltaikanlage installiert und die Beleuchtung konsequent auf LED- und Energiesparlampen umgestellt.
In der Gastronomie werden Induktionsherde eingesetzt und der Stromverbrauch mittels einer Optimierungsanlage überwacht.
Das Verfahren für die Ermittlung der Gewinner des Europäischen EMAS Awards wurde von der Europäischen Kommission eingeleitet, eine international besetzte Jury wird die Bewerbungen aller von den europäischen Mitgliedstaaten Nominierten begutachten.
Die feierliche Preisverleihung findet am 8. Mai in Valletta (Malta) statt. Die deutschen Bewerber werden Ende 2017 zu einem Fachgespräch in das Bundesumweltministerium in Berlin eingeladen und mit einer Teilnahmeurkunde geehrt. Der EMAS-Award ist die renommierteste Auszeichnung für ein Umweltmanagement.

DLG-prämierte Spitzenqualität aus Autenried

Die Brauer & Mälzer, Braumeister und die Mitarbeiter der Produktion können stolz auf weitere sechs Medaillen bei der diesjährigen DLG-Auszeichnung anstoßen.

Braumeister Dieter Mair in der hochmodernen Autenrieder „Saftküche“.

Mit Sicherheit beste Limonaden und alkoholfreie Getränke aus der Region

Im vergangenen Jahr hat die Schlossbrauerei Autenried das Herzstück ihrer Limonadenproduktion erneuert. Bislang war das Herstellen der Limonaden mit sehr viel körperlicher und manueller Arbeit verbunden. Im Zuge der Autenrieder Prozessverbesserungen wurde eine neue Räumlichkeit geschaffen, um darin einen eigenen Bereich nur für die Limonadenzubereitung zur Verfügung zu haben. Im Vordergrund stand dabei das Ziel, alle Zutaten einfach per Gabelstapler befördern zu können und darüber hinaus die Abläufe in der Saftküche selbst zu vereinfachen.
Gestützt durch das Siemens Braumat V7-System können so alle alkoholfreien Getränke vollautomatisch überwacht und jederzeit nachvollziehbar vorbereitet werden.
Alle bekannten Autenrieder Limonaden und Saftschorlen werden wie gewohnt mit dem Mineralwasser der Autenrieder Schlossgartenquelle und verschiedenen Fruchtgrundstoffen, Aromen und weiteren Zutaten vermischt.
Dabei war natürlich die oberste Vorgabe, dass alle Rezepturen wie bisher beibehalten werden und der Geschmack absolut unverändert bleibt. Gepaart mit mehr Prozess-Sicherheit und Kontrolle wurde so eine hochmoderne Anlage geschaffen, die ebenfalls energetisch sowie effektiv alle Bauteile enthält, um alle Verbrauchsmengen zu erfassen.
Durch die durchgängige Umsetzung des Prozessleitsystems Braumat kann der Braumeister so aus mehreren Bereichen der Brauerei – oder auch von zu Hause aus – den Herstellungsprozess der alkoholfreien Getränke und natürlich auch die hygienische Reinigung überwachen und kontrollieren.
Mit einem neuen Geschäftspartner aus Ichenhausen, der Firma GMVT, wurde eine regionale, ortsansässige Firma damit beauftragt, die elektrischen, pneumatischen und elektronischen Vorgaben der Braumeister in die Tat umzusetzen.

Hiebl's Nudelei

Spezialitäten aus Frischteigwaren in Illerberg und Senden

Seit Oktober 2010 betreiben Silke und Ulrich Klosterberg die „Hiebl's Nudelei" in Vöhringen-Illerberg. In dem Produktionsgebäude mit integriertem Restaurant werden 17 verschiedene Sorten Maultaschen (z.B. mit Steinpilzen, Lachs, Tomate-Mozzarella, Schwarzwurst oder Spargel), Schupfnudeln, Tagliatelle und Spätzle ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Aromen hergestellt.

In Illerberg werden die frischen Maultaschen und anderen Teigwaren hergestellt.

Aus diesen Produkten bereiten das Ehepaar Klosterberg und sein Team in seinem Restaurant mit 40 Plätzen gut bürgerliche Gerichte von Krautschupfnudeln über Käsespätzle, abgeschmälzte Maultaschen, Schweinebraten aber auch Rumpsteak, Zwiebelrostbraten oder Lachssteak zu. Zusätzlich zur normalen Speisekarte gibt es auch ein wöchentlich wechselndes Tagesgericht.

Die Gäste schätzen die Frische und die Schnelligkeit, mit der sie ihr Essen bekommen – vor allem in der Mittagspause. Durch den offenen Kochbereich haben die Gäste das Geschehen immer im Blick.

Seit Oktober 2016 betreibt das Ehepaar Klosterberg in Senden noch ein zweites Restaurant – die Gaststätte im Bürgerhaus. Hier stehen in der Gaststube 45 Sitzplätze zur Verfügung sowie 40 Plätze im Nebenzimmer, das sich ideal für Geburtstage, Familienfeiern, Kommunionen etc. eignet. In den hellen, freundlichen Räumen stellen die Klosterbergs Bilder von örtlichen Künstlern aus.

Das kulinarische Angebot ist das gleiche wie in Illerberg, wobei Küchenchef Harald Schied immer wieder für neue Ideen und Impulse sorgt. Freitags können die Gäste mit verschiedenen Frühstücksvarianten in den Tag starten.

In Senden gibt es es auch einen Catering-Service, der Partys, Feste und andere Veranstaltungen mit den „Hiebl"-Spezialitäten beliefert.

Zum Ausschank kommen in beiden Lokalen die Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried.

Silke und Ulrich Klosterberg in ihrem zweiten Lokal „Hiebl's Nudelei – Gaststätte im Bürgerhaus" in Senden.

Kontakt
Hiebl´s Nudelei
An der Alten Ziegelei 5
89269 Vöhringen-Illerberg
Tel. 07306/9295651
info@hiebls-nudelei.de
www.hiebls-nudelei.de

Öffnungszeiten
Di/Mi: 10-15 und 17-21 Uhr
Do-Sa: 10-15 und 17-22 Uhr
Ruhetage: Mo/So/Feiertage

Kontakt
Gaststätte im Bürgerhaus
Marktplatz 3
89250 Senden
Tel. 07307/9528181

Öffnungszeiten
Di-Do: 10.30-14.30 und 17-23 Uhr
Fr: 8.30-14.30 und 17-23 Uhr
Sa: 10.30-14.30 und 17-23 Uhr
So: 11-20 Uhr, ab 14 Uhr Kaffee & Kuchen. Ruhetage: Mo/Feiertage

La Dolce Vita

Italienische Gaumenfreuden in Babenhausen

Im Januar 2005 haben Charanjit Rodrigues und seine Frau Deborah ihr Ristorante „La Dolce Vita" in Babenhausen eröffnet und sich seither eine große Schar zufriedener Stammgäste erobert. Das Ehepaar Rodrigues verwöhnt seine Gäste mit schmackhafter italienischer Küche, die durch frische Fischspezialitäten und verschiedene Fleischgerichte ergänzt wird.

Das gemütliche Nebenzimmer bietet für bis zu 40 Personen Platz und eignet sich ideal für Feiern und Feste aller Art.

Küchenchef Charanjit Rodrigues legt größten Wert auf absolute Frische und verarbeitet vor allem saisonale und regionale Zutaten, die mit Produkten direkt aus Italien (beispielsweise Schinken und Salami) kombiniert werden.

Die Spezialität des Hauses ist handgemachte Pizza aus selbst hergestelltem Teig mit frischen Zutaten, die im Steinofen kross gebacken wird.

Die feste Speisekarte wird immer wieder ergänzt durch Eigenkreationen vom Chef. Es gibt auch eine wechselnde Mittagskarte nach Saison, beispielsweise von September bis März frische Muscheln und im Sommer Gerichte mit grünem Spargel.

Charanjit Rodrigues stellt auch gern besondere Menüs für Familienfeiern und andere Anlässe zusammen.

Neben dem kompletten Autenrieder Getränkeprogramm werden im „La Dolce Vita" original italienische Weine und Spirituosen aus Italien angeboten.

Das Restaurant im „La Dolce Vita" bietet Platz für 20 Gäste, im Nebenzimmer, das für geschlossene Gesellschaften reserviert werden kann, stehen weitere 40 Sitzplätze zur Verfügung. Im Sommer ist der ruhig gelegene Biergarten mit 40 Plätzen ein beliebter Treffpunkt.

Hier lässt es sich wunderbar italienisch schlemmen: in der Pizzeria „La Dolce Vita" in Babenhausen.

Kontakt
Ristorante „La Dolce Vita"
Schulstraße 14
87727 Babenhausen
Tel. 08333/925532

Öffnungszeiten
Di-So: 11-14 und 17-23 Uhr
(bis 22 Uhr warme Küche)
Montag: Ruhetag (außer an Feiertagen)

Getränkemarkt Stiegler in Dinkelscherben

Große Sortimentsvielfalt auf 100 Quadratmetern

Im Jahr 1993 eröffneten Rochus und Gabi Stiegler ihren Getränkemarkt in Dinkelscherben. An der Augsburger Straße 9 bietet das Ehepaar auf 100 Quadratmetern Verkaufsfläche ein Getränkesortiment, das keine Verbraucherwünsche offen lässt.
So findet der Kunde hier rund 30 Sorten Mineralwasser, eine Vielzahl an Limonaden, Säften und Schorlen und diverse Sportgetränke. In seinem riesigen Saftangebot bietet Rochus Stiegler die hochwertigen „Stauden-Säfte“ aus regionaler Produktion.
Auch beim Biersortiment legt das Ehepaar Stiegler großen Wert auf regionale Brauereien. So führt der Getränkemarkt Stiegler die beliebten Autenrieder Bierspezialitäten. Die neuen SCHLOSSBRÄU-Biere und die alkoholfreien Erfrischungsgetränke aus Autenried sind ebenfalls vertreten.
Des Weiteren findet der Kunde hier erlesene Weine aus deutschen Anbaugebieten mit Schwerpunkt Württemberg und Kaiserstuhl sowie edle Tropfen aus Italien. Ein umfangreiches Spirituosen-Programm rundet das Angebot ab. Gabi Stiegler stellt auch gern Geschenkkörbe zusammen, die ganz nach Kundenwunsch befüllt werden.
Rochus Stiegler liefert die Getränke auf Wunsch zum Kunden nach Hause. Für Partys und Feste verleiht die Firma Stiegler Biergarnituren, Kühlschränke und Durchlaufkühler und liefert natürlich die passenden Getränke. Party-Bierfässchen gibt es – je nach Brauerei – von 10 bis 50 Litern Fassungsvermögen.
Kundenparkplätze stehen im großzügigen Hof direkt vor dem Getränkemarkt reichlich zur Verfügung.

Rochus und Gabi Stiegler führen in ihrem Getränkemarkt in Dinkelscherben auch die Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried.

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag von 8.30 bis 12.30 Uhr sowie von 14 bis 18.30 Uhr, Samstag von 7.30 bis 13 Uhr, Mittwochnachmittag geschlossen

Kontakt
Getränkemarkt Stiegler
Augsburger Straße 9
86424 Dinkelscherben
Tel. 08292/3862
mobil 0172/9756035
info@getraenke-stiegler.de

Franco’s Getränkestadl in Oberrieden

Mehr als 2000 Getränkesorten im Angebot

Franco Casazzo eröffnete seinen Getränkemarkt „Franco’s Getränkestadl“ in Oberrieden im April 2012. Unterstützt wird er in dem reinen Familienbetrieb von seiner Frau Anita und auch Sohn Luca hilft tatkräftig mit.
Bei „Franco’s Getränkestadl“ finden die Kunden ein umfangreiches Sortiment von über 2000 Getränkesorten in Ein- oder Mehrwegflaschen und Fässern. Das Angebot lässt keine Wünsche offen: von Mineralwasser über Limonaden, Säfte, Biere und Weine bis hin zu einem gutsortierten Spirituosen-Programm.
Seit dem vergangenen Jahr führt der „Getränkestadl“ auch die beliebten Autenrieder Bierspezialitäten und alkoholfreien Erfrischungsgetränke sowie die SCHLOSSBRÄU-Biere.
Firmenkunden und Gastronomiebetrieben liefert Franco Casazzo seine Getränke auch frei Haus.
Des Weiteren bietet er den Verleih von Barelementen, Kühlanhänger, Biergarnituren und allem, was man für eine gelungene Feier braucht.
Steht ein Jubiläum, eine Familienfeier wie Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, ein runder Geburtstag oder eine Betriebsfeier an? Dann können die Kunden sich vertrauensvoll an Franco’s Partyservice wenden und sich individuell beraten lassen.
„Mit ständig wechselnden Sonderaktionen möchten wir das Einkaufserlebnis für unsere Kunden abrunden: Ob Produktwochen, Sonderverkäufe, Saison-Spezial oder Ländervorstellungen – bei uns ist immer etwas los“, so Franco Casazzo.

Hier gibt’s Autenrieder! Franco Casazzo mit Ehefrau Anita und Sohn Luca in seinem Getränkestadl.

Öffnungszeiten
Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 9 bis 12 Uhr;
Montag, Donnerstag und Freitag von 15 bis 18 Uhr; Samstag von 9 bis 13 Uhr; Dienstag und Mittwochnachmittag geschlossen

Kontakt
Franco’s Getränkestadl
Mittelrieder Str. 31
87769 Oberrieden
Tel. 08265/73 03 500
mobil 0171/3138733

Neue Bezugsquellen

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

- Netto Marken-Discount
Einsteinstr. 11
89179 Beimerstetten

- Getränke Traub
Erlenbachstr. 53
89155 Erbach

- EDEKA
Dieselstr. 2
88453 Erolzheim

- Getränke Göbel
Sepp Haga
Daimlerstr. 7
89547 Gerstetten

- Eckstein Getränke
Elbogener Str. 4
89257 Illertissen

- FRISTO Getränkemarkt
Guldenstr. 31
86343 Königsbrunn

- Sobi Getränkemärkte GmbH
Via Claudia 10
86405 Meitingen

- Netto Marken-Discount
Nellinger Str. 22
89188 Merklingen

- Netto Marken-Discount
Hauptstr. 3
86356 Neusäß

- Netto Marken-Discount
Unter der Halde 13
89610 Oberdischingen

Weitere Bezugsquellen finden Sie unter
www.autenrieder.de

IMPRESSUM

„Autenrieder aktuell“ ist eine Verlagsbeilage der Augsburger Allgemeinen vom Samstag, 1. April 2017, der Südwestpresse Ulm und der Schwäbischen Zeitung vom 1. April 2017 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:** CoMarketing Günzburg | **Druck:** AZ-Druck und Datentechnik GmbH Kempten

1. Donau-Rieser Schafkopfturnier

Bis aus Langenau, Augsburg und Adelzhausen kamen die Teilnehmer ins Donau-Ries, um bei der Nachfolgeserie des Anker-Schafkopfcups dabei zu sein. Mit einem neuen Finanzierungskonzept starteten die Organisatoren Karl und Maximilian Bosch bereits im Februar mit den ersten Vorrunden.
Der Einsatz beträgt 10 Euro pro Nase und es gibt eine Auszahlung von 100 Prozent des Einsatzes. Dies macht sich vor allem in den niedrigeren Preisrängen bemerkbar: Ein Turnier, bei dem selbst der 12. Platz noch 50 Euro mit nach Hause nimmt, muss man erst einmal finden. Die Plätze 1 bis 20 qualifizieren sich außerdem für das große Finale am 5. Mai in Wemding – 1. Preis: 1.000 Euro!
Gespielt wird natürlich mit den Autenrieder Schafkopfkarten.

Weitere Termine
1. April in 86732 Oettingen*
7. April in 73467 Dirgenheim*
8. April in 86700 Otting*
13. April in 86704 Blossenau*
21. April in 86609 Donauwörth*
Finale: 5. Mai, Zur Wallfahrt, 86650 Wemding*
(*jeweils um 19 Uhr)

Anmeldung unter
www.baginbox-vertrieb.de oder am Spieltag vor Ort

Die Autenrieder Brauerei-Erlebniswelt unter dem Motto „schauen – riechen – fühlen und schmecken“ konnte wieder um zwei weitere Highlights erweitert werden: einen Braukurs und einen Bier- und Käse-Genussabend.

Aus-pro-BIER-en!

Braukurs: Bier selber brauen im Autenrieder Brauereigasthof

Wie aus Hopfen, Wasser und Malz Bier wird: ProBIERen Sie es aus! Spüren Sie die Leidenschaft, die ein jeder Bierbrauer in sein Bier legt!
Unser Braumeister und Biersommelier führt Sie den ganzen Tag durch den Brauprozess. Das heißt: Live dabei sein – vom Schroten, Maischen, Läutern, Kochen, Austrebern, Würze anstellen bis hin zum Fässer abfüllen. Dazu gibt es viele nützliche Informationen zum Thema Bier.
In einer Bierverkostung schmecken Sie die Aromen-Vielfalt, die Bier bietet.
Auch für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt. Es gibt ein Weißwurstfrühstück mit frischen Brezen und Weißbier und ein deftiges Mittagessen mit Schweinekrustenbraten mit Knödeln und Kraut.
Natürlich dürfen Sie Ihr selbst gebrautes Bier (immerhin 75 bis 90 Liter) anschließend mit nach Hause nehmen.
Die Braukurse sind ausschließlich für Gruppen buchbar und werden ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen durchgeführt.
Ob als Geschenk, für Ihren Junggesellenabschied oder als Event für Ihre Firma – der Braukurs bietet ein spannendes Programm für jeden Anlass.

Nähere Informationen finden Sie unter
www.brauereigasthof-autenried.de

Mit Braumeister Martin Wörner das eigene Bier brauen können die Teilnehmer bei den neuen Braukursen in Autenried.

Spitzenbier trifft Käsespezialitäten

Bier- und Käse-Genussabend im Autenrieder Brauereigasthof

Hier in Bayern ist die Kombination aus Bier und Käse schon lange bekannt: Als typische Brotzeit im Biergarten gibt es zur kühlen, frischen Maß Bier einen würzigen Obatzdn oder Emmentaler mit Breze. Doch das ist nur eine von vielen stimmigen Kombinationen aus Bier und Käse. Entdecken Sie bei einem Bierdegustationsabend mit unserem Biersommelier spannende Kombinationen aus modernen sowie altbekannten Bierspezialitäten aus der Schlossbrauerei Autenried und verschiedensten Käsesorten aus der Landkäserei Herzog aus Schießen.

Inklusive
- Hausgemachte Biertreber-Kartoffelfladen mit Schinken, Zwiebeln und Frischkäse (alternativ: vegetarisch mit Lauch und Frischkäse)
- Käseverkostung mit unterschiedlichen Käsesorten der Landkäserei Herzog aus Schießen
- Begleitende Bierverkostung mit unserem Biersommelier mit traditionellen und modernen Autenrieder Bierspezialitäten – passend zum Käse

Termine
Die Bier- und Käse-Genussabende finden an jedem ersten Mittwoch im Monat um 19 Uhr statt. Die Termine 2017: 03.05. / 07.06. / 05.07. / 06.09. / 04.10.

Stillstand ist Rückschritt

Autenrieder Brauereigasthof investiert in die Zukunft

„Stillstand ist Rückschritt“ (Rudolf von Bennigsen-Foerder): Das ist auch das Motto der Familie Feuchtmayr. Auch im „verflixten 7. Jahr“ nach der Neueröffnung des Autenrieder Brauereigasthofs mit ****Wohlfühlhotel und dem angegliederten ***Gästehaus „Schlossbräu“ hat sich wieder so Einiges in Autenried bewegt. Ob innen oder außen – überall wurde erneuert und renoviert und in technische Fortschritte investiert, damit sich die Brauereigasthof- und Hotelgäste auch in Zukunft rundum wohl fühlen können.

Behaglichkeit und Wohlfühlatmosphäre

So erhielt der Ruheraum des Wohlfühlbereichs im Brauereigasthof neue Wellnessliegen. Das Entspannen wird hier zu einem ganz besonderen Erlebnis, jedes Mal aufs Neue. Durch die ergonomische Form und die schwebende Leichtigkeit in der Bewegung führen die Liegen zum Zentrum der Ruhe. Hochwertige Materialien, gekonnte Verarbeitung und eine konsequente Formensprache runden das Design ab.
Die Garten-Terrasse außerhalb des Schwimmbads wurde ebenfalls mit Liegen und bequemen Lounge-Sesseln neu bestückt und lädt ein, nach einem erfrischenden Bad die Seele in der Sonne baumeln zu lassen.

Neuer Anstrich fürs Gästehaus

Im dazu gehörenden ***Gästehaus „Schlossbräu“, das bereits seit 2003 vor allem Familien beherbergt, hat sich so Einiges getan. Mit einer kompletten Renovierung der Außenfassade strahlt es nun wieder in neuem Glanz. In den geräumigen Familienzimmern und Familien-Appartements wurde mit neuen bequemen Sitzmöbeln Wert auf ein behagliches Ambiente gelegt. Die Erneuerung aller Duschabtrennungen rundet die Renovierung der Zimmer ab.

Technischer Fortschritt mit Komfort

Im Gästehaus hat die Familie Feuchtmayr auch in erneuerbare Energien investiert. Mit der Installation einer Solaranlage wird dabei sowohl die Heizungsanlage unterstützt, als auch Warmwasser erzeugt. Im Brauereigasthof stand die Umstellung der Fernsehanlage von analogem auf digitalen Empfang an. Mit Blick auf die Zukunft wurden in allen Zimmern neue TV-Geräte angebracht. Diese bieten integriertes W-LAN, ein vielfältiges Angebot an bereits installierten Apps, die Möglichkeiten Informationen und Neuigkeiten für den Gast direkt im Fernsehapparat zu kommunizieren und vieles mehr.

Einfach online buchen

Des Weiteren wurde eine neue, benutzerfreundliche Online-Buchungsmöglichkeit in die Homepage integriert. Diese ermöglicht eine noch schnellere und sichere Buchung mit allen nötigen Informationen in einem ansprechenden und übersichtlichen Design.
Um auch der steigenden Zahl an internationalen Gästen gerecht zu werden, kann nun nahezu die gesamte Homepage in englischer Sprache aufgerufen werden. Weitere Übersetzungen sind angedacht.
Natürlich tüfteln die Autenrieder auch für die Zukunft schon wieder an zahlreichen Ideen über Investitionen für das Wohlbefinden ihrer Gäste. Lassen Sie sich überraschen, denn Stillstand ist Rückschritt!

Erstmals bei der CMT-Messe in Stuttgart vertreten

Bei der **CMT**, einer der weltweit größten Publikumsmessen für Tourismus und Freizeit, die im Januar in Stuttgart stattgefunden hat, waren am Stand von Bayerisch Schwaben die „Naturgucker“ und der Günzburger Landurlaub zum ersten Mal mit dabei. Julia und Sascha Kaufmann vom Autenrieder Brauereigasthof und weitere „Naturgucker“-Betriebe informierten die Besucher über das Projekt „Naturgucker im Schwäbischen Donautal“.

Wir suchen Azubis für 2017
Hotelfachfrau/Hotelfachmann und Koch/Köchin
Autenrieder BRAUEREIGASTHOF mit ★★★★ Wohlfühlhotel
Autenrieder Brauereigasthof
Frau Celia Feuchtmayr
Hopfengartenweg 2
89335 Ichenhausen-Autenried
Tel. 08223/9684-40
www.brauereigasthof-autenried.de

DIE CHEFIN EMPFIEHLT...

Celia Feuchtmayrs Rezeptvorschlag aus der Brauereigasthof-Küche

Süße Früchtchen in Weizen-Bierteig mit Schoko-Bockbiersoße

Zutaten:

Süße Früchte z. B.:
1 Schale Erdbeeren, 2-3 Feigen, 1 Banane
dazu:
1 Sträußchen Minze, Puderzucker
Pflanzenöl zum Ausbacken

Bierteig:
225 g Mehl, 10 g Zucker, 0,25 l Autenrieder Weizen, 2 Eigelb, 2 Eiweiß, 1 Prise Salz, 150 g Butter

Schoko-Bockbiersoße:
150 g dunkle Kuvertüre, ca. 75 ml Autenrieder Schwarzer Baron oder Leonhardi-Bock, 75 g Zucker, 125 ml Sahne

Zubereitung Früchte und Teig:

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker zugeben und mit dem Weizenbier nach und nach verrühren, damit es keine Klumpen gibt. Das Eigelb zum Teig geben und unterrühren. Die Butter zergehen lassen, sie darf nur etwas warm und flüssig werden. Dann zum Teig geben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
- Erdbeeren putzen und kurz abbrausen, auf Küchenkrepp trocknen, Feigen schälen und vierteln, Banane schälen und in kurze Stücke teilen.
- In einem großen Topf Pflanzenöl auf ca. 175°C erhitzen.
- Die Erdbeeren, Feigen- und Bananenstücke durch den Teig ziehen und in dem heißen Fett schwimmend ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zubereitung Schoko-Bockbiersoße:

- Dunkle Kuvertüre in kleine Stücke zerteilen. Bockbier und Zucker erhitzen und die Kuvertüre darin schmelzen. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Schokoladenmasse heben.
- Die ausgebackenen Früchte auf einem Dessertteller anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Schoko-Bockbiersoße anrichten und mit ein paar Minzeblättchen dekorieren

Dazu ein fruchtig-frisches Autenrieder Weizen, oder einen herb-süßen Dunklen Doppelbock aus Autenried.

Guten Appetit – wohl bekomm's!

Terminkalender

- **Freitag, 07.04.2017:**
Autenrieder Trachten-Erwachen mit der Band „Notausgang“
Veranstalter: Schlosspark GbR Autenried
- **Sonntag, 09.04.2017:**
Brauereihoffest mit 4. Autenrieder Oldtimertreffen
Brauereigasthof ab 14 Uhr geschlossen*
- **Ostersonntag und Ostermontag, 16.und 17.04.2017:**
Köstliches vom Lamm *
- **18.-23.04.2017:**
Bierwoche mit bierigen Schmankerln aus der Bräuhausküche
- **Sonntag, 21.05.2017:**
Internationaler Museumstag
- **Pfingstsonntag, 04.06.2017:**
Blasmusik im Biergarten mit dem Musikverein Burtenbach, 16 bis 19 Uhr **
- **Pfingstmontag, 05.06.2017:**
Blasmusik im Biergarten mit dem Musikverein Attenhausen, 16 bis 19 Uhr **
- **Fronleichnam, 15.06.2017:**
Blasmusik im Biergarten mit der Musikkapelle Beuren, 16 bis 19 Uhr **
- **Freitag, 04.08.2017:**
Barbecue-Abend ab 18 Uhr *
- **Sonntag, 13.08.2017:**
Blasmusik im Biergarten mit dem Musikverein Langenhaslach, 16 bis 19 Uhr **
- **Freitag, 18.08.2017:**
Barbecue-Abend ab 18 Uhr *
- **Freitag, 01.09.2017:**
Barbecue-Abend ab 18 Uhr *
- **Sonntag, 10.09.2017:**
Tag des offenen Denkmals
- **Kirchweih, 15. und 16.10.2017:**
Entenessen im Brauereigasthof *
- **Samstag, 04.11.2017:**
Hitparade der Blasmusik, 19 Uhr
- **10./11./12.11.2017:**
Martinsgansessen im Brauereigasthof *

* (um Tischreservierung wird gebeten)

** (bei schönem Wetter und mind. 20˚)

Weitere Termine

- **„Braugeschichte und Bierkulinarik“**
an jedem letzten Freitag im Monat um 17 Uhr. Termine 2017: 28.04. / 26.05. / 23.06. /28.07. / 25.08. / 29.09. / 27.10. / 24.11.
- **„Verkostungsabend Bier mit Käse“**
an jedem ersten Mittwoch im Monat um 19 Uhr. Termine 2017: 03.05. / 07.06. / 05.07. / 06.09. / 04.10.

Anmeldungen für beide Veranstaltungen im Brauereigasthof unter Telefon 08223/9684-40

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. In welcher Kategorie wurde die Schlossbrauerei Autenried für den EMAS Award 2017 nominiert?
2. Auf welcher Messe präsentierte sich der Autenrieder Brauereigasthof als „Naturgucker-Betrieb“ am Stand von „Bayerisch Schwaben“?

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. Juli 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.

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 • Internet: www.brauereigasthof-autenried.de